

<b>Emilia Romagna</b>	<b>Tre Tè</b>	<b>Faenza</b>
エミリア ロマーニャ州	トレレー	ファエンツァ

トレレーは3人の王の意。親子三代でワイン造りに携わり、さらなる発展の可能性を秘める造り手。

先代の父は1966年に14haの畑を購入。アルバーナ、トレヴィピアーノ、サンジョヴェーゼの栽培を始めワインを造り始めました。モレーナ・トレレー女史が現在の当主。現在は息子も加わり、家族で経営しています。畑も35haに増え、サンジョヴェーゼ・ロマーニャなど、地元の品種を大事に栽培しています。さらにエノログとしてトスカーナ出身で有名なアッティリオ・パリ氏を迎え、エミリアーノ・ファルシーニ氏と共にさらなる飛躍を目指しています。アマルコルド・ダウン・ロスはロマーニャ地方の方言で、思い出の赤ワイン。忘れられない恋人の意味も。巨匠フェデリコ・フェリーニ監督の第47回アカデミー賞受賞作品「フェリーニのアマルコルド」から名付けられました。

**SPARKLING WINE**

**Viola Rosato Extra Dry Vino Spumante di Qualità**

**ヴィオーラ ロザート エクストラ ドライ ヴィーノ スプマンテ ディ クアリタ**

娘の名前から名付けられた、フルーティーで愛らしい辛口ロゼ スパークリング。

特徴	植付率5000本/ha。ロンガネージは約200haの畑のみの土着品種。				
味わい	フルーツバスケットのような華やかなベリーやチェリーの香り。フレッシュでバランスのとれたさわやかな辛口。				
ブドウ品種	ロンガネージ 100			Bio認証等	—
方角&標高	東 南東向き	土壌	沈泥質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	1999年植樹 ギヨ	熟成	シャルマー方式で2次発酵を行う。		



JAN: 4933238070506      NV      750ml/6      ER8100-01A      参考小売価格 (税別)      ¥2,600

**WHITE WINE**

**Pignoletto Frizzante DOC Curenà**

**ピニョレット フリッツァンテ DOC クレーナ**

フリッツァンテの微炭酸が心地よく果実味を引き立てる、爽やかな飲み口。アンティパストにピッタリ。

特徴	2007年に植付を始めた畑。植栽率は5,000本/ha。発酵はステンレスタンク。スクリュウキャップ。				
味わい	アプリコットや柑橘系の香り。微炭酸が心地よく果実味を感じさせて爽やかな飲み口。				
ブドウ品種	ピニョレット100			Bio認証等	—
方角&標高	東 南東向き 標高40~100m	土壌	沈泥質	発酵	ステンレスタンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	コルドーネ・スペロナート	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月間、ボトルで2ヶ月間の熟成。		



JAN: 8031810000159      NV      750ml/6      ER2100-03AV      参考小売価格 (税別)      ¥2,200

**ARLÚS Albana Secca Romagna DCGG**

**アルリュース アルバーナ セッカ ロマーニャ DCGG**

ミネラルが心地よく、バナナ、洋梨、青りんごを思わせる爽やかな果実味。

特徴	9月の半ば位から収穫を始め、完全に熟したブドウのみをセレクト。低温でマセラシオンを行い発酵。				
味わい	ミネラルが心地よく、バナナ、洋梨、青りんごを思わせる爽やかな果実味。				
ブドウ品種	アルバーナ・ディ・ロマーニャ100			Bio認証等	—
方角&標高	東 南東向き 標高40~100m	土壌	ローム質土壌	発酵	ステンレスタンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	ペルゴレッタ・ロマーノラ	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月間、ボトルで2ヶ月間の熟成。		



JAN: 8031810000012      2020      750ml/12      ER2120-01      参考小売価格 (税別)      ¥2,300

**RED WINE**

**Colli di faenza sangiovese DOC Renero**

**コッリ ディ ファエンツァ サンジョヴェーゼ DOC レネーロ**

レネーロとはかつてのローマの皇帝の名前。2016年3月よりアートラベルとしてデザインを一新。

特徴	10月上旬の収穫。1haあたり4500本。温度管理を行いステンレスタンクで醸造。				
味わい	ブラックチェリーやブルーベリーの香り。やさしいタンニン。赤身の肉や、ミートソースなどのラグーソースに最適。				
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ100			Bio認証等	—
方角&標高	東 南東向き 標高40~100m	土壌	ローム質土壌	発酵	ステンレスタンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドーネ	熟成	50%フランスのアリエ産バリックを使用、50%ステンレスタンクで6ヶ月の熟成。		



JAN: 8031810000036      2019      750ml/6      ER1119-03A      参考小売価格 (税別)      ¥2,800

**AMARCORD D' UN ROSS Sangiovese di Romagna Riserva DOC**

**アマルコルド ドウン ロス サンジョヴェーゼ ディ ロマーニャ リゼルヴァ DOC**

「フェリーニのアマルコルド」から名付けられたワイン。忘れられない恋人の意味も。

特徴	50hl/haの低収量。長めのマセラシオンと熟成で2年間。				
味わい	甘美なショコラフレーバーを伴うしっかりした味わい。熟したタンニンが柔らかい。				
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ85、カベルネ・ソーヴィニオン15			Bio認証等	—
方角&標高	東 南東向き 標高40~100m	土壌	ローム質土壌	発酵	ステンレスタンク2ヶ月間
樹齢&仕立て	ギュイヨ&コルドーネ	熟成	熟成にはフランスのアリエ産バリックを使用。12ヶ月の熟成。		



JAN: 8031810000081      2018      750ml/12      ER1118-02      参考小売価格 (税別)      ¥3,800