

Trentino Alto Adige	Vallarom	Avio
トレンティーノ アルト アディジェ州	ヴァッラロム	アヴィオ

ブルゴーニュのポーヌ村でワイン造りを学び、ピノ ネーロ、シャルドネにその経験が生かされている。有機栽培の自然派。

現オーナー、エジューオ氏とジュゼッピーナ女史の叔父に当たるフィリッポ スチエンツァ氏が1963年に購入したワイナリー。現在は8ha畑を所有していて、海拔は250mで土壌は石灰-白雲石です。森に囲まれた所に位置していて、夫婦と息子の共同経営の小さなアジェンダ。森と畑が織り成す、オーラ デ ガルダと呼ばれるガルダ湖からの、独特の穏やかな風の吹くミクロクリマで特徴的なワインを造っています。東向きの畑。白は18度の温度で発酵。赤は温度調整をしない。オーナーはブルゴーニュのポーヌ村などでワインを学びました。1999年から有機栽培に取り組み、2004年からは完全に移行しました。(但し、ポルドー液と酸化防止剤は使用) 酵母も特別な年を除き、自然酵母による自然発酵に心掛けています。発酵タンクも細かく分け、その年の味わいを残すことを心掛けています。

WHITE WINE

Chardonnay IGT Vallagarina bianco vino biologico
シャルドネ IGT ヴァッラガリーナ ビアンコ ヴィーノ ピオロジコ

ブルゴーニュ産の上質なシャルドネをイメージ出来るハイクラスな仕上がり。

特徴	平均樹齢25年。生産量は4,800本/ha。仕立てはペルゴレッタ・センブリーチェ。生産量は65hl/ha。				
味わい	シナモンや黄色いフルーツの香り。口当たりはフルーティーでミネラル感と酸味がほど良く、バランス良く味わえる。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		バイオダイナミ
植密度&収穫量	65hl/ha	土壌	石灰質 ドロマイト	発酵	木樽
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	8~9ヶ月間のバリック発酵(新樽30%)。瓶熟12~18ヶ月間。		



	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格(税別)
JAN: 4933238084565	2019	750ml/12	TT2119-02	¥4,000

RED WINE

Lambrusco Foglia Frastagliata
ランブルスコ フォリア フラストリアータ

ヴァッラガリーナにおける重要な葡萄の一つランブルスコ。エミリア ロマーニャのものとは別クローンと言われている。

特徴	フォリア・フラスタリアータは葡萄のギザギザの葉の意味。収穫は手摘み。スキンコンタクトしながら約3週間の発酵				
味わい	深いビー色。ブルーベリーやレッドカラント、スパイスの香り。澁刺とした果実味とながれ余韻。				
ブドウ品種	ランブルスコ100		Bio認証等		バイオダイナミ
植密度&収穫量	5200本/ha	土壌	石灰質 ドロマイト 砂質	発酵	ステンレスタンク約3週間
樹齢&仕立て	ペルゴラ	熟成	バリックにて6か月間。瓶熟6か月間。		



	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格(税別)
JAN: 4933238084060	2020	750ml/12	TT1120-05	¥3,400

Trentino Pinot Nero IGT Vallagarina
トレンティーノ ピノ ネーロ IGT ヴァッラガリーナ

ブルゴーニュ産のピノ ノワールをイメージできる、綺麗な味わい。とてもピュアで素直で繊細。

特徴	ペルゴレッタ。樹齢25年。果皮と一緒に12~15日の発酵。バリック (NEW30%) にて12ヶ月。更に瓶熟12ヶ月。				
味わい	木苺やスリズ系の香りに少しハーブの香りが感じられ、味わいにも口当りの良い果実味にスパイスが少し残る後味。				
ブドウ品種	ピノ・ネーロ100		Bio認証等		バイオダイナミ
植密度&収穫量	45~50hl/ha	土壌	石灰質 ドロマイト	発酵	ステンレスタンク12~15日間
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	バリック (新樽30%) にて12ヶ月。更に瓶熟12ヶ月。		



	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格(税別)
JAN: 4933238075303	2017	750ml/12	TT1117-01	¥4,400
JAN: 4933238084558	2018	750ml/12	TT1118-01	¥4,800

Fufus
フフルス

フフルスという変わった名前がアディジェ渓谷に流れる川のせせらぎのオノマトペとエトルリアのワインの神であるフフルスを連想させる名前。

特徴	年間9,000本生産。スキンコンタクトしながら約3週間の発酵。				
味わい	ブラックベリー、プラムに黒胡椒、コーヒーの香り。僅かにベジー。赤身肉と合わせたいしっかりとした味わい。				
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン・シラー、メルロー、カベルネ・フラン		Bio認証等		バイオダイナミ
植密度&収穫量	6500本/ha	土壌	石灰質 ドロマイト	発酵	ステンレスタンク約3週間
樹齢&仕立て	樹齢20年 グイヨ	熟成	バリックにて18か月間。瓶熟18か月間。		



	年	容量/ケース入数	品番	参考小売価格(税別)
JAN: 4933238084077	2015	750ml/12	TT1115-06	¥4,600