

また一步、歩みを進める

イル パッツソ

パッツソには、「歩み」という意味がある。ラベルには足跡が描かれているが、これは畑での手作業を経て、一步一步最高の品質に向かって前進するイメージを表現したものだ。実は、パッツソには「乾燥」という意味もあり、葡萄を乾燥させるという工程を表すと同時に、醸造方法であるリパッツソを連想させるという、遊び心が隠れている。

il passo

VIGNETI ZABU
VINI DI SICILIA

NERELLO MASCALESE
SICILIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

I-625 2010 イル パッツソ

葡萄品種：ネレッコ マスカレーゼ(85%)、ネーロ ダーヴォラ(15%)
ネレッコ マスカレーゼは、収穫時に枝ごと切り離し、そのまま畑で乾燥させる。そうすることで、葡萄は乾燥し、糖分が高くなり、味が凝縮するのだ。それを、ネーロ ダーヴォラを醗酵させたタンクに入れ、リパッツソのように再度醗酵させる。熟成はフレンチオークとアメリカンオークのバリックで6ヶ月間行う。なめらかな口当たり、果実そのものが持つ甘みが広がる。希望小売価格(税抜) ¥1,900