

ロッカ デイ モリ

今までにないこだわりを持つ生産者 《rocca dei Mori》 良いヴィンテージのみ上のクラスのワインを造る 新しいヴィンテージへの切り替わりが比較的遅い ゆっくりと熟成するワインを造るための工夫を随所でしている 良いヴィンテージのみ上のクラスのワインを造る

新価格で
さらに魅力
アップ！！

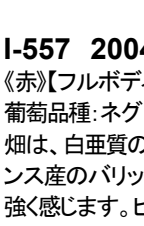


D.O.C.コペルティエーノの中の、モンテローニ デイ リチエーにある全くの家族経営の生産者です。ワイン造りの歴史は1870年に遡ります。二代目が施設を新設し、畑をおこしました。さらに三代目が1960年に会社を設立し、1975年には瓶詰め装置を導入して、ワインの元詰めと自社ブランドのラベルの使用を開始しました。1995年からは、葡萄園を増やしワイン造りや熟成の最新技術を駆使することにより、世界中へ輸出を始め、成功を収めました。所有する自社畑は50haで、内訳は35%がコペルティエーノ、25%がスクインツァーノ、その他となっています。ワイン造りには50%が自社畑からの葡萄、50%がアグロノモ指導の契約農家からの買い取り葡萄を使用しています。新しいヴィンテージへの切り替わりが比較的遅く、しかも熟成がゆっくり進んでいくのは、熟成出来るワインを造ろうとしているからです。そのために、収穫から醸酵まで全ての過程でそうなるようにしています。葡萄は1本の樹に2~3房しか付けません。収穫量は法定収穫量の1/3の30hl/haです。葡萄を食べるとジャムの味がします。また、三角形のタンクを使用し、タンクの上部を開けておきます。醸酵中も醸酵が終わっても、ポンプでピジャージュを行います。マセラシオンは長く、1ヶ月以上になることもあります。印象的な香りは、酵母によるものです。プリミティーヴォはたくましい葡萄なので、天然偶発酵母を使用。ネグロアマローはデリケートなので、酸化したようなニュアンスにならないよう天然人工酵母を使います。品質へのこだわりはコルクにも現れており、コルク会社が造る最高の規格のものだけを使っています。また漂白しないため、コルクの色が悪く見えます。その年の作柄によって、造るワインを変えています。良いヴィンテージのみ上のクラスのワインを造り、そうでない年はオンリー ロッソだけを造ります。格下げや生産量を減らす生産者はいませんが、ここまで徹底した生産者は他に知りません。「ロッカ デイ モリ」とは、「トルコ人の大きな石」という意味です。



オンリー ロッソ

I-554 2006 Only Rosso 旧価格¥1,470(本体価格¥1,400)
〔新価格〕 **¥1,418**(本体価格 ¥ 1,350)
 《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. サレント
 葡萄品種:ネグロアマロー 熟成:アメリカ産樽、3ヶ月間
 畑は、白亜質の粘土土壌です。収穫は手摘みで行います。温度管理の下で醸酵し、醸しは30~45日間行います。アメリカ産の樽で3ヶ月間熟成します。少し深みのある色合い。フレッシュなベリー香。とてもソフトな口当たりで、甘さの中にフレッシュなベリーの酸や中の上くらいのタンニンがあります。飲みやすいモダンなスタイルです。上のクラスのワインを造らないヴィンテージにだけ造る、まさにその年の「オンリー ロッソ(1種類のための赤ワイン!)」です。



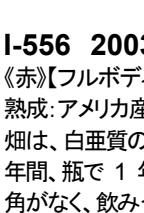
サリチェ サレンティーノ ロッソ

I-557 2004 Salice Salentino Rosso 旧価格¥2,100(本体価格¥2,000)
〔新価格〕 **¥1,995**(本体価格 ¥ 1,900)
 《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 熟成:フランス産バリック、6ヶ月間 → 瓶、6ヶ月間
 葡萄品種:ネグロアマロー(80%)、マルヴァジーア ネーラ ディ レッチェ(10%)、マルヴァジーア ネーラ ディ プリンディシ(10%)
 畑は、白亜質の粘土土壌です。収穫は手摘みで行います。醸酵は、スロヴェニアの大樽で行い、醸しは30~45日間行います。フランス産のバリックで6ヶ月間、さらに瓶で6ヶ月間熟成します。少し深みのあるルビー色。かなりビターな樽の風味で、甘さをかなり強く感じます。ビターチョコのような果実味と、やや強めのタンニン。濃厚ですが、よくまとまっています。



コペルティエーノ ロッソ

I-558 2003 Copertino Rosso 旧価格¥2,100(本体価格¥2,000)
〔新価格〕 **¥1,995**(本体価格 ¥ 1,900)
 《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 生産者:ロッカ デイ モリ
 葡萄品種:ネグロアマロー(70%)、モンテプルチャーノ(30%) 熟成:フランス産・ロシア産樽、6ヶ月間 → 瓶、6ヶ月間
 畑は、白亜質の粘土土壌です。収穫は手摘みで行います。温度管理の下で醸酵し、醸しは30~45日間行います。フランス産とロシア産の樽で6ヶ月間、瓶で6ヶ月間熟成しています。やや濃く落ち着いたルビー色。スモーキーな中にスパイシーでよく凝縮した果実味を感じられます。ビターでスモーキーなタンニンがあり、癖は少なく、モダンなスタイルです。甘さもあり、アルコールの刺激はあまり感じられません。



プリミティーヴォ サレント プリアコ

I-556 2003 Primitivo Salento Briaco 旧価格¥2,730(本体価格¥2,600)
〔新価格〕 **¥2,520**(本体価格 ¥ 2,400)
 《赤》【フルボディ】等級:I.G.T. サレント 葡萄品種:プリミティーヴォ(100%)
 熟成:アメリカ産樽、1年間 → 瓶、1年間
 畑は、白亜質の粘土土壌です。収穫は手摘みで行います。温度管理の下で醸酵し、醸しは30~45日間行います。アメリカ産の樽で1年間、瓶で1年間熟成しています。少しアマローネのような凝縮感が感じられます。スモーキーでビターなタンニンがあります。酸は角がなく、飲みやすい味わいです。



スクインツァーノ リセルヴァ ウイリエーザ

I-555 2000 Squinzano Riserva Ujliesa 旧価格¥3,675(本体価格¥3,500)
〔新価格〕 **¥3,465**(本体価格 ¥ 3,300)
 《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 葡萄品種:ネグロアマロー(70%)、サンジョヴェーゼ(30%)
 熟成:フランス産樽、2年間 → 瓶、1年間
 レッチェ県スクインツァーノからのワイン。畑は、白亜質の粘土土壌です。収穫は手摘みで行います。大きなオークの樽で醸酵し、醸しは45日間行います。フランス産の樽で2年間、瓶で1年間熟成しています。すこし野生的でスパイシーな風味で、アマローネのような凝縮感があります。分かりやすいアメリカンオークのヴァニラ香が、かなり強く感じられます。強めのタンニン、口当たりは甘さがあります。