

GATTINARA

ガッティナーラ

知られざるピエモンテ州北部の銘醸地

標高が高い畑の葡萄をセレクションした「テッレ ヴルカニケ」が新入荷

D.O.C.G.ガッティナーラとは？

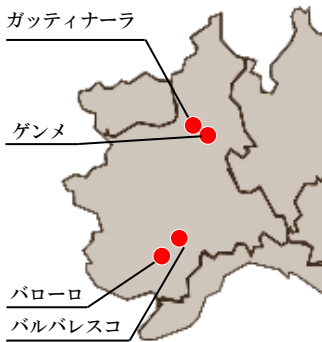
ピエモンテ州と聞けばバローロやバルバレスコが有名ですが、州北部のヴェルチェッリ県には同じネッピオーロ種から造られる銘醸種ガッティナーラがあります。古くから長期熟成が可能なワインとして知られたガッティナーラは、約 150 年前にはバローロに勝る名声を誇っていました。ネッピオーロの強靱なタンニンとを和らげるために、ポナルダやヴェスポリーナを少量ブレンドすることが認められています。標高 270~400mの南向きの斜面に畑が広がり、土壌は火山性土壌が主体で、肉付きが良く深みがあり力強いワインができます。川を挟んで隣接する D.O.C.G.ゲンメは、標高 250m のなだらかな丘に畑が広がり、ガッティナーラに比べ女性的で優美なワインになります。

ガッティナーラ

ゲンメ

バローロ

バルバレスコ



New

ガッティナーラ テッレ ヴルカニケ 2011 【600本限り】

Gattinara Terre Vulcaniche

火山性土壌のガッティナーラを象徴し、「テッレ ヴルカニケ (Terre Vulcaniche)」という名前がつけられています。海拔 300~400mの標高の高い場所にあるいくつかの畑から、優れた葡萄だけをセレクションして造られたワインです。土壌は火山性で、表土は斑岩です。アルコール発酵は、28度から30度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。マロラクティック発酵もタンクで行います。熟成は、フランス産のトノー樽で最低でも36ヶ月行っています。しっかりとした骨格があり、フルボディ。果実の香りに加え、スパイスやタバコ、カカオやリコリスのニュアンスが感じられる複雑なアロマを持っています。

【赤・フルボディ】 国/地域：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

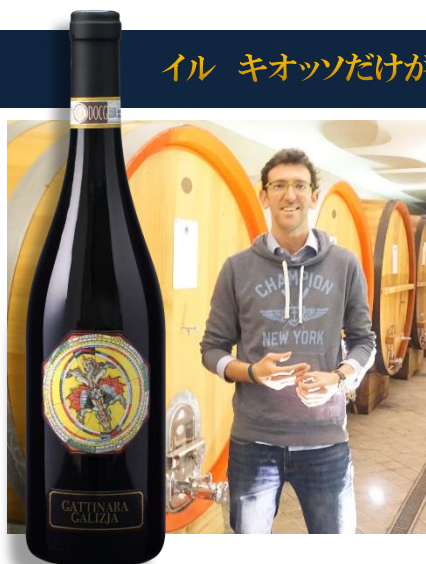
生産者：イル キオツソ 葡萄品種：ネッピオーロ

品番：I-871/JAN：4935919058711/容量：750ml

¥5,616(本体価格¥5,200)



イル キオツソだけが単独で所有する、最も古い歴史のある単一畑「ガリツィア」にも注目！



ガッティナーラ ガリツィア 2011

Gattinara Galizja

【480本限り】

面積は3ha、ガッティナーラの中でも一番標高の高い場所にあり（海拔500m）。一日中、日光が当たる理想的な場所です。熟成は、伝統的な大樽を使い36ヶ月行います。その後、さらにボトルで9ヶ月熟成させています。ガーネットを帯びたルビー色。エレガントなアロマの中には、スパイス、タバコ、カカオ、リコリスの要素が感じられます。口に含むとしっかりとした骨格、持続性があり、余韻に心地よい苦みを感じられます。

【赤・フルボディ】 国/地域：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

生産者：イル キオツソ 葡萄品種：ネッピオーロ

品番：I-846/JAN：4935919058469/容量：750ml

¥5,400(本体価格¥5,000)