

イタリアワインガイド「CIVILTA DEL BENE」が主催するワインコンクール

# THE ITALIAN WINE COMPETITION 2020

MEDAGLIA ORO

金賞



さらに、D.O.C.G. コッリーネ テラマーネの

## ベストワインに選出

単一畑、オーガニック栽培、良年のみ生産する“上級キュヴェ”  
ファルネーゼのセラーで熟成させた 2012VT が楽しめます

オピ モンテプルチャーノ ダブルツツォ  
コッリーネ テラマーネ リゼルヴァ 2012  
Opi Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva

カンタルッポにある単一畑「オピ」の葡萄を使用しています。コッリーネ テラマーネ (I-457) より樹齢が古く、より厳しく収穫制限をしています。手摘みで収穫し、小さなバスケットに入れて、ワイナリーへ運びます。除梗し、2度手で選別。ソフトに破碎し、25日醸しをします。バリックで24ヶ月熟成後、6~12ヶ月瓶熟させています。しっかりとした樽の風味と十分なタンニンがありますが、甘さも感じられ、とてもおいしく飲めます。今から充分楽しめ、キープも出来るワインです。モンテプルチャーノのエッセンスがより強く感じられます。

★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2018」で3星/92点

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/アブルツォ

等級：D.O.C.G. 生産者：ファルネーゼ

葡萄品種：モンテプルチャーノ

熟成：バリックで24ヶ月、瓶で6~12ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、C.C.P.B.

品番：I-432/JAN：4935919054324/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)



かつて世の中に質の悪いオーガニックワインが数多く出回り、「オーガニックは美味しくない」というイメージ持っている方が多数いました。そのため、オピの畑の葡萄は10年以上オーガニックで栽培していましたが「オーガニック」の表示はしていませんでした。しかし、オーガニックで正しく造ればこのように美味しいワインが出来るということを世の中に知らせたいと考え、2011年ヴィンテージからオーガニック認証を表示することにしました。

— ヴァレンティーノ ショッティ



# WINE ENTHUSIAST TOP100

ワイン エンthusiast

BEST BUY 2019

『TOP 100 BEST BUY OF 2019』  
に選ばれました！



ファンティーニ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2018  
Fantini Montepulciano d'Abruzzo

畑は、南部のキエーティのオルトーナ、サン サルヴォとポットトリにあります。砂質土壌です。一部、北部の葡萄も使用しています。手摘みで収穫します。注意深く除梗、破碎します。発酵前に5度で4日間マセラシオンします。発酵と醸しは、27度で15日間行います。エッジまでしっかりと色素のある深く濃い紫色。煮詰めたジャムやバルサミコ ドルチェ、少し野性的なベリーフルーツの香りがあります。色合いや香りとは対照的に柔らかいほのかな甘さのある果実味。タンニンも十分ありますが、果実味がうまくカバーし、丸みを帯びた味わいです。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2020」で95点

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

生産者：ファルネーゼ 葡萄品種：モンテプルチャーノ

品番：I-056/JAN：4935919050562/容量：750ml **¥1,430**(本体価格¥1,300)

妥協のない細かい気配りが、安定した品質を生んでいます

モンテプルチャーノはリッチなタンニンを持つ品種で、特に種にタンニン分が多いです。ファルネーゼではこのタンニンが、イメージするワインには強過ぎると考えており、通常、発酵の2日目に種を取り除くという作業を行います（他品種は行いません）。タンクとポンプで繋ぎ、専用の機械（荒目のフィルター）に通します。専用の機械が振動し、種が除かれます。発酵中のワインは再びタンクに戻しますが、それ自体がポンピングオーバーの効果となります。こうした一つ一つの細かい積み重ねが、エントリーレベルから上級クラスのワインに至るまで、ファルネーゼの安定した品質を生んでいます。

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO

ファンティーニ モンテプルチャーノ ダブルッツォ ビオ 2018  
Fantini Montepulciano d'Abruzzo Bio

化学肥料を一切使用せず、牛糞のコンポストを使用した栽培を行っています。イタリア政府のオーガニック認定機関 C.C.P.B.による栽培の認定を受けています。以前からオーガニックに興味を持っていたファルネーゼが、その考えに賛同してくれた数軒の農家と一緒に、6~7年かけ造り上げました。アドリア海岸のオルトーナ、サン サルヴォ、ポットトリで、有機栽培された葡萄を使います。葡萄は除梗、破碎し、4日間コールドマセラシオンします。24~26度で、ステンレスタンクにて8~10日間発酵させます。ガーネットがかかったルビー色、濃い木苺、花やスパイスの強い香りがあります。濃縮された味わい、しっかりとしたタンニン、力強くバランスがとれた味わいです。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

生産者：ファルネーゼ 葡萄品種：モンテプルチャーノ

有機認証：ユーロリーフ、C.C.P.B.

品番：I-611/JAN：4935919056113/容量：750ml



**¥1,870**(本体価格¥1,700)

