

気候変動の影響で、しっかりとした酸をそなえたワインを造るのが難しくなっています
マルケ州を代表する「ヴェルディッキオ」のポテンシャルの高さをぜひお確かめください！



VIGNEDILEO ヴィニエディレオ

1990年にレオナルドがトレ カステッリを設立しました。その後、二人の息子たち（エマヌエーレとジャンフィリップ）が、亡き父の跡を継ぎ、父レオナルドの名前を借りて「ヴィニエディレオ」というブランドを立ち上げました。気温の低い深夜に葡萄を収穫することで、高品質なワインを生み出しています。

一部をフレンチオークのバリックで熟成させた上級キュヴェ
高い酸としっかりとしたボディ、クリーミーな味わいが楽しめます

フロッコ ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イエージ クラッシコ
スペリオーレ 2020

Frocco Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

フロッコは、この畑の元のオーナーのニックネームです。深みのある麦わら色。凝縮された柑橘系の果実にアーモンドペーストを思わせる香りが混ざり合っています。非常にクリーミーでしっかりとした口当たりがあります。微かにバニラを思わせる風味が、心地よい酸と良く調和しています。酸とアルコールが高いため、5年以上の熟成が可能です。通常、アルコールが高くなれば酸は減りますが、どちらも高いのは土壌の特徴が表れているためです。標高は442mで、砂と石灰岩土壌です。平均樹齢は40年。10月終わりに収穫します。収穫量は、スタンダードキュヴェ（I-796）の約半分です。ステンレスタンクで、15度の低温で15~20日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトは行いません。ステンレスタンクで8ヶ月熟成させます。ごく一部（5~10%）を225Lのフレンチバリックで1~2ヶ月熟成させ、味わいに深みを出しています。

★「ヴィノス 2022.7」で91点

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：DOC 葡萄品種：ヴェルディッキオ
熟成：ステンレスタンク8ヶ月、5%~10%のみフレンチバリックで1~2ヶ月
品番：I-797/JAN：4935919057974/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

「グラスの中では控え目だが、洋梨のニュアンスに加え、ジンジャーパウダーやドライフラワーの要素が広がる。シルキーなテクスチャがあり、奥からは心地よい甘さを感じられる。フィニッシュに向けて若いメロンやミントを思わせるハーブのトーンが広がる。長い余韻にはしっかりとグリップがあり、ゆっくりと薄れてゆく集約されたシトラスの要素は完璧に調和している」
——『ヴィノス 2022.7』より

ナイトハーベストを行うことでフレッシュな酸を表現しています

ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イエージ クラッシコ 2021
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

ラベルは、ワインが入ったグラスを上から見た様子を表しています。グリーンがかった麦わら色。青リンゴやライムの花の香りに、かすかにハーブやアニスシードのニュアンスが感じられます。飲み応えのあるたっぴりとした口当たり、後から非常にエレガントなミネラルの要素が感じられます。畑の標高は442mで、砂と石灰岩土壌です。グリーンハーベストをして、しっかり収量制限します。10月第1週に収穫します。選別酵母を使い、15度の低温で約10日間、ステンレスタンクで発酵させます。発酵前のスキンコンタクトも、マロラクティック発酵も行いません。ステンレスタンクで、3~6ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス 2022.7」で90点

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：DOC
葡萄品種：ヴェルディッキオ 熟成：ステンレスタンクで3~6ヶ月
品番：I-796/JAN：4935919057967/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

