

Decanter

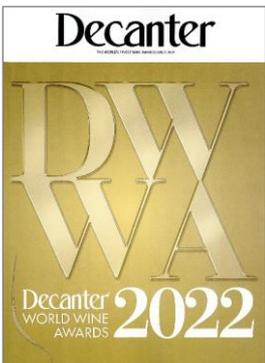
WORLD WINE AWARDS 2022

PLATINUM

プラチナムを
獲得したワインは
全体の1%以下

プラチナム獲得!

「DWWA 2022」では
54ヶ国から18,244
本のワインが審査さ
れ、プラチナムに選
ばれたのは164本、
全体の1%以下とな
ります。



VENETO

Villa Annaberta, Amarone della Valpolicella 2019 (15%)

Very powerful and intense with lots of
dark and sweet spices. The
aromatic potential, with
lovely silky tannins and
very serious wine. **D**



アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ 2019 Amarone della Valpolicella

9月中旬に収穫を始め、熟練した摘み手が2度選別を行います。1度目は畑で収穫する時、2度目は収穫した後です。数多くのチェック項目を設けています。優れた品質のアマローネのためには、完璧に健全な状態の葡萄だけを選ぶこの厳しい作業が絶対に欠かせません。摘み取った葡萄は、約120日間、自然の空調を利用した専用の小屋で乾燥させます。1月に、除梗、破碎します。選別酵母を使い、20~24度に温度管理しながら、ステンレスタンクで20日間発酵させます。バリックとトノーに入れ18ヶ月熟成し、大樽で6ヶ月、さらに瓶で12ヶ月寝かせます。レーズンを思わせる複雑な風味、ふくよかな果実味とアルコールのバランスが絶妙です。

その他評価：★「ムンドゥス ヴィニ2022」金賞

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.

生産者：ヴィッラ アンナベルタ

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

熟成：バリックとトノーで18ヶ月、大樽で6ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：I-722/JAN：4935919057226/容量：750ml **¥6,600**(本体価格¥6,000)



— ヴィッラ アンナベルタ —

VILLA ANNABERTA

ヴィッラ アンナベルタは、高品質のアマローネで知られるコッティーニ家が手掛けるワインの中の、一つのブランド名です。オーナーであるディエゴ コッティーニのワイン造りの哲学は、「悪い商品を作る位なら、ワインは造らない」です。畑での作業は「仕事でなく楽しみ。良いワインが出来ることに喜びを感じる」と語ります。また、消費者がどのようなワインを求めているかを見抜く力に長けており、アマローネやヴァルポリチェッラの他に、ヴァルポリチェッラのエリア外の畑の葡萄を使い、アパッシメント(陰干し)して仕込むカナヤや、リパッソ製法を用いたジャイロ ロッソというオリジナリティ溢れるワインを造りで多くの支持を得ています。



手頃な価格で、アマローネのスタイルを楽しめる
ヴィッラ アンナベルタの創造性溢れるユニークなワイン

CANAJA

カナヤ

飲み頃の 2015VT & 2016VT が楽しめるのも魅力です

アマローネは名乗れませんが、そのスタイルが十分に表現されています
アンナベルタの実力の高さを感じさせてくれる 1 本

カナヤ ロッソ 2016

Canaja Rosso

カナヤとは、ヴェネトの方言で「きつねのようにずるがしこいさま」を意味します。「I.G.T.であるにも関わらず、リッチな風味とボリュームがあって、まるでアマローネみたいなワインだ!」ということで名付けました。アパッシメントの期間が異なりますが、醸造のプロセスはアマローネと同様で、価格はかなりお値打ちです。

ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。葡萄樹の平均樹齢は 20 年です。通常より 2~4 週間遅い 10 月末頃に収穫します。葡萄は、畑の中で少し乾燥状態になります。収穫した葡萄を 1~1 ヶ月半程、軽くアパッシメントします。この段階で 30~40%もの水分が失われています。破碎、除梗し、低い温度で 1 ヶ月かけて発酵させます。フレンチオークの 500L のトノーと大樽で 12~18 ヶ月熟成させます。出荷前に、6 ヶ月瓶で寝かせます。スパイシーで少し野性的、まろやかなアタック、タンニンはしっかりと、アフターの酸がエレガントです。スパイシーさがこのワインにはあり、その要素が食事とよく合います。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.T.

生産者：ヴィッラ アンナベルタ 葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、その他

熟成：500L の樽と大樽で 12~18 ヶ月

品番：I-572/JAN：4935919055727/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

カナヤ (I572) よりも樹齢の古い葡萄を使用し
バリックで 24 ヶ月熟成させた『上級キュヴェ』

カナヤ ロッソ ゴールド 2015

Canaja Rosso Gold

ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。葡萄樹の平均樹齢は 40 年です。通常より遅い 10 月下旬に収穫します。葡萄は 40%水分が失われるまでアパッシメントします。破碎後、低温で 5~6 日間醸しをします。温度が低く、陰干しにより葡萄の糖分が高いため、1 ヶ月かけて発酵させます。バリックで 24 ヶ月熟成させます。アマローネは通常プルーンの風味がありますが、このワインにはタバコの風味があり、より複雑さがあります。まさにアマローネそのもので、この価格はかなりお値打ちです。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.T.

生産者：ヴィッラ アンナベルタ 葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナール

熟成：バリックで 24 ヶ月

品番：I-618/JAN：4935919056182/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)