



2005VT の生産を最後に、2017VT での復活まで

12 年を費やした自信作

# Buccciata

ソアーヴェ スペリオレ クラッシコ ブッチャート 2021  
Soave Superiore Classico Bucciato

モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑の葡萄から造られています。土壌は火山性の玄武岩と粘土です。収穫は9月末に行います。収穫した葡萄はそのままステンレスタンクに入れ16~18度で24時間から30時間、マセラシオンを行います。その後、果皮から離れたワインを400Lのセラミックの容器に移し、約25日間発酵させます。熟成も同じ容器で約8ヶ月行います。輝きのあるゴールデンイエロー。柑橘と地中海の様々なハーブの混ざる複雑で調和のとれたアロマが広がります。口に含むとミネラルの要素、深みと同時にエレガンスが感じられます。余韻には心地よいフレイバーが続きます。2005VTを最後に生産を止めていましたが、このワインに適した葡萄が収穫出来た2017VTから生産を再開しました。

【白(オレンジ)・辛口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ガルガネガ100% 熟成：400Lのセラミック容器で約8ヶ月

品番：I-977/JAN：4935919059770/容量：750ml

**¥5,280** (本体価格¥4,800)

スタッフのテイastingコメント (2023年現地視察にて)

- ・綺麗な黄金色、とてもクリーンな味わい。飲み応えのあるコク。
- ・オレンジワイン特有の褐色はしておらず、とても綺麗な色合い。僅かにタンニンも感じられる。

～ カルガーテのオーナー、ミケーレ テサリからのメッセージ ～

「私たちは未来を見据えるために時には過去を振り返る必要があります。過去の思い出は、これから先の新しい道をどう進むのか、インスピレーションを与えてくれる様々な経験の宝の山だからです。我々のアイコンワインであるブッチャートを再びリリースするまで12年もの時間を費やしました。2005ヴィンテージを最後に造るのを止めてから、私たちはいつもこの歴史的なワインを正しい形で復活させ、カルガーテの歴史に残したいと考えていました。何年も試行錯誤を重ねた後、2017年、ついにこのワインに適した完璧に熟したガルガネガが出来ました。私たちは今がまさにブッチャートを再び始める時だと思いました。そして、ジグソーパズルの最後のピースともいえるポイント、それはワインをリグーリアの職人の手による小型のセラミックの容器で熟成させることでした。ラベルは、若く才能のあるイタリア人のイラストレーター、アンナリーザ ポッリーニによるものでカルガーテのワインミュージアムにある古いプレス機をモチーフにしています」

