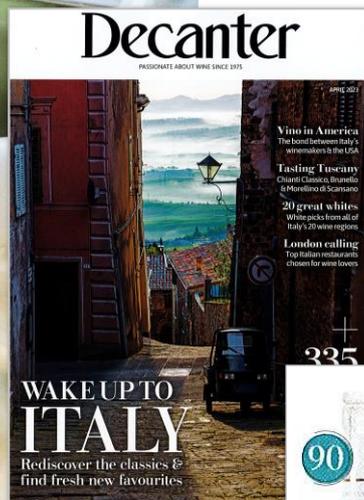


PIPOLI

Decanter

「デカンター 2023.04」
ITALY SPECIAL ISSUE



90
POINTS



Vigneti del Vulture, Pipoli Bianco, Basilicata, Italy 2022

£12.95-£14.95 NY Wines,
Wine Direct

A Fiano-Greco blend grown on the volcanic slopes of Monte Vulture. Smoky and mineral, faintly exotic with creamy and spicy flavours of mango, pineapple, peach and apricot; reminiscent of a fruit-forward, New England-style IPA. JB Alc 12.5%

ピポリ ビアンコ 2022
Pipoli Bianco



イタリアワインの評価本「ルカ マローニ」で幾度となく年間最優秀生産者に選出されているファンティーニが2010年よりバジリカータ州で運営するワイナリーです。ワイナリー名は、この地域の有名な死火山ヴルトゥーレ山にちなんでいます。ラベルに使われるロゴマークは、火山が噴火して溶岩が流れ出している様子をイメージしています。何世紀も前にヴルトゥーレ山が噴火した際に、鉄分と石灰が混じるミネラル豊富な火山性土壌が形成されました。この土壌のおかげで、肉厚でボリューム感がありながら、柔らかいスタイルのワインに仕上がります。グループのヘッドワインメーカーであるデニス ヴェルディッキアは、「バジリカータは素晴らしいエリアで、アリアーニコは非常にポテンシャルの高い葡萄です。ネッビオーロのような力強さがあり、非常に長く熟成出来ます」と話していました。



デカンター誌にて高評価獲得

ヴルトゥーレ火山の麓に広がる火山性土壌の畑が生む、華やかなアロマと豊かな果実味

ピポリ ビアッコ 2022

Pipoli Bianco

土着品種グレーコとフィアーノをブレンドしています。非常に華やかな香りで、素晴らしい品質です。みどりがかかった黄色。洋梨、トロピカルフルーツ、熟した白桃などの豊かな香りと花の香りが混ざり合い、アロマを引き立たせています。フレッシュさを高める酸があり、バランスのよさがあります。畑は、標高600mという高い所にあります。フィアーノのみスキコンタクトさせます。やわらかく压榨、澱下げします。12~14度に温度管理しながら発酵を行い、ステンレスタンクで5~6ヶ月熟成させます。

- ★「デカンター 2023.04/ITALY SPECIAL ISSUE」90点
- ★「サクラアワード 2023」ゴールド

【白・辛口】 <ガラス栓> 国/地域等：イタリア/バジリカータ 等級：I.G.P.
葡萄品種：グレーコ 50%、フィアーノ 50% 熟成：ステンレスタンクで5~6ヶ月
品番：I-630/JAN：4935919056304/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



火山性土壌で育つアリアーニコにも注目

濃厚でボリュームがありつつ、やわらかい果実味が魅力

ピポリ アリアーニコ デル ヴルトゥーレ 2020

Pipoli Aglianico del Vulture

サクランボやマラスカチェリーの強い香り、スパイスやバニラの香りもあります。しっかりとした骨格、バルサム風味、熟したタンニン、長い余韻があります。濃厚で、パワフルですが、飲みやすさがあります。栽培地域は、バジリカータの西側に位置するポテンツァ県のアチェレンツァ、バリレ、マスキートです。畑で選別しながら収穫します。柔らかく除梗、破碎します。発酵前に醸しを、4~5度で5日間行います。水平式発酵タンクに入れ、22~24度で発酵させます。酵母は天然酵母です。フレッシュさを残し、飲みやすくするため、マセラシオンを短くします。大樽に移し、マロラクティック発酵。60%をステンレスタンク、40%をバリック（新樽でない）で10ヶ月熟成し、さらに3ヶ月瓶で寝かせます。

- ★「ヴェロネッリ 2023」3星/90点
- ★「ルカ マローニ 2023」93点
- ★「ガンベロ ロッソ 2023」2グラス+

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/バジリカータ 等級：D.O.C.
葡萄品種：アリアーニコ 熟成：60%ステンレスタンク、40%樽で10ヶ月
品番：I-586/JAN：4935919055864/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

