



CANTINE  
PAOLOLEO  
— Salento in purezza —

、 2 アイテムが新入荷 /

# カンティーネ パオロレオ

パオロ レオ&ロベルタ夫妻と4人の息子達。右から3番目がパオロ レオ。



## 「ガンベロ ロッソ」も認める高いクオリティ

プーリア州に拠点を置く家族経営の生産者で、20世紀の初頭にパオロ レオが自家畑の葡萄でワイン造りを始めたことからワイナリーの歴史がスタートしました。現在は3代目となるパオロが、4人の息子たちと一緒にワイナリーの運営を行なっています。自家畑以外にも、長期契約を結んでいる栽培農家の畑からワインを生産しています。栽培農家にはワインメーカーのニコラが1年を通して品質管理のために監督、指示を出し、葡萄が完璧な状態でセラーに運ばれるよう、クオリティ コントロールを厳しくしています。彼らのワインは、イタリアのワインガイド、『ガンベロ ロッソ』において複数のアイテムが最高評価のトレビッキエーリを獲得しています（プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア パツ デル カルディナーレが4回、オルフェオ ネグロアマーロが3回、タッコロッソ ネグロアマーロが1回）。「私たちはこのプーリアで、国際的にも高く評価される優れた品質を誇るワインが生産できることを証明しました。私たちのワインは、独自のキャラクターを保っており、エレガントでフィネスに満ちています」とパオロは話します。

## 白ワインの品質の高さにも注目

プリミティーヴォやネグロアマーロといった、しっかりとした味わいの赤ワインで知られるプーリア。パオロレオの場合もその例にもれず、赤ワインのクオリティの高さには目を見張るものがありました。同様に白ワインの品質にも驚かされました。弊社では2022年より彼らのワインの取り扱いをスタート暖かいエリアなのにもかかわらず、酸とミネラル感があって非常に素晴らしい品質だったことも取り扱いの決め手となりました。今回入荷したピアンコ ダレッツサーノもその特徴がしっかりと表現されています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年12月時点のものです。

＼新入荷／

## パオロレオの最上級シリーズの中から サリチェ サレンティーノが新入荷



### ネリマッティ サリチェ サレンティーノ リゼルヴァ 2014 Nerimatti Salice Salentino Riserva

サリチェ サレンティーノのリゼルヴァは最低 24 ヶ月熟成が必要で、そのうち 12 ヶ月は樽で熟成されています。熟したブラックチェリーやプラムの豊かなアロマにリコリスやバニラの要素が混ざっています。口を含むとしっかりとした骨格がありフルボディ、ベルベットのようにしなやかなタンニンが感じられます。余韻にもアロマと同じ黒い果実やスパイスのニュアンスが感じられます。畑はプーリア南部のレッツェとプリンディシにあります。栽植密度は 4500 本/ha、仕立ては伝統的なアルベレッコです。収穫は気温が高くなる前の早朝に手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎した後、18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵と醸しを 12 日～15 日間行います。その後 25 度でマロラクティック発酵を行います。熟成はバリックで 12 ヶ月、大樽で 6 ヶ月、その後ステンレスタンクに移し 4 ヶ月、さらにボトリングしてから 4 ヶ月瓶熟させています。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/プーリア/D.O.C. サリチェ サレンティーノ

葡萄品種：ネグロアマーロ 85%、他

熟成：バリックで 12 ヶ月、大樽で 6 ヶ月、その後ステンレスタンクで 4 ヶ月

品番：IA-044/JAN：4935919940443/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)



「サレントップ」シリーズは、パオロレオの最上級キュヴェです。アルベレッコ方式で栽培された樹齢 50 年以上の古木から造られます。収量は非常に少なく、小さな果実がもたらす品質とアロマの凝縮感が、明白なエレガンスと魅力を備えたワインを生み出しています。

## 土着品種ビアンコ ダレッサーノの個性を表現 南イタリアとは思えないフレッシュな酸を持つ、見事な白ワイン

### 350 アルトゥーレ ビアンコ ダレッサーノ 2021 350 Altire Bianco d'Alessano

プーリアの希少な土着品種ビアンコ ダレッサーノを単一で仕込んだキュヴェです。洋梨や桃を思わせるフルーティなアロマが広がります。口を含むと非常にフレッシュ、フルボディで素晴らしくバランスのよい味わいです。アロマと同じ洋梨、桃のニュアンスを感じる長い余韻が楽しめます。畑はプーリア中央部のイトリア渓谷に位置し、標高 350m、土壌は粘土石灰質、仕立ては伝統的なアルベレッコ、栽植密度は 4500 本/1ha です。収穫は 9 月末から 10 月初旬にかけて気温が高くなる前の早朝に手摘みで行います。収穫した葡萄は 0 度に近い低温で 20 時間置き（クリオマセレーション）、豊かなアロマを抽出します。その後、除梗、破碎します。短時間、低温でスキンコンタクトを行った後、压榨します。発酵はステンレスタンク、アロマとフレッシュさを保つため低温で行います。熟成もステンレスタンクで 3 ヶ月行い、ボトリング後、12 ヶ月瓶熟させています。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア

I.G.P. ヴアレ デイトリア 葡萄品種：ビアンコ ダレッサーノ 100%

熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月

品番：IA-045/JAN：4935919940450/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



「ALTIRE」シリーズは、プーリアの希少な土着品種に注目し、単一で仕込んだキュヴェです。パオロレオではビアンコ ダレッサーノの他に、ヴェルデカ、ミヌートロ、スマニエッコを「ALTIRE」シリーズでリリースしています。

＼新入荷／

