



VILLA ANNABERTA

CANAJA

VENETO BIANCO



イタリア/ヴェネト

コストパフォーマンスの高さで好評いただいているヴィッラ アンナベルタを代表するシリーズ「カナヤ」の白が入荷いたしました。優れた葡萄からコストパフォーマンスの高いワイン造ることを重視しているため、ヴィンテージによっては使用する品種が異なることもあります。2022VTはガルガネガ、シャルドネ、ピノ ビアッコを同比率ブレンドして仕込みました。

＼ New ／

カナヤ ビアッコ 2022

Canaja Bianco

グリーンを帯びた輝きのある淡い黄色、非常にフレッシュでフルーティなアロマ、花を思わせるニュアンスも感じられます。収穫はそれぞれの葡萄の熟度に合わせて行います。手摘みで収穫した葡萄は除梗します。発酵前に低温で 12 時間醸しを行います。アルコール発酵は 10~12 度の低温に温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約 6 ヶ月熟成させた後、ボトリングします。リリース前に 2 ヶ月瓶熟させています。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>

国/域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェネト

生産者：ヴィッラ アンナベルタ

葡萄品種：ガルガネガ、シャルドネ、ピノ ビアッコ

熟成：ステンレスタンク

品番：IA-051/JAN：4935919940511/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

手頃な価格でアマローネのスタイルを楽しめる カナヤ シリーズの赤ワインも是非お試しください

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 2018

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、価格はお値打ちです。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。ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。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。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェローナ
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

¥3,080(本体価格¥2,800)

カナヤ ロッソ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 2016

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。アマローネは通常ブ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、この価格はお値打ちです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェローナ
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：バリックで 24 ヶ月

品番：I-618/JAN：4935919056182/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



VILLA ANNABERTA

— ヴィッラ アンナベルタ —

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 ロッソや、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。

