



Bolleggio

Vino Frizzante



「肩肘張らずに気軽に楽しめるワイン」がコンセプト ライトでカジュアルに楽しめるフリッツァンテ



ボレッジョ ヴィーノ フリッツァンテ ビアッコ 2023

Bolleggio Vino Frizzante Bianco

柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレーバーが広がります。きめ細かな泡立ち、シンプルながらバランスのとれた味わいです。サン マルティーノにある自家畑の葡萄を使用しています。畑は標高180m、西向きです。仕立てはコルドン、平均樹齢20年、栽植密度は5,000本/haです。収穫は8月の中旬に畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。発酵は自然酵母を用い、温度コントロールされたコンクリートタンクで行います。葡萄を压榨した際、果汁の一部を凍らせておきます。ボトリングの前に凍らせておいた果汁を解凍し、残糖が約12g/L(二次発酵に必要な量)になるまで加えます。ボトリングした後、最低でも5ヶ月熟成させます。この間、瓶の中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生しワインに泡をもたらします。

【白・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.5%>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ

生産者：テヌータ ラ ヴィオラ 葡萄品種：ピノ ネーロ 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-067 / JAN：4935919940672 / 容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



ボレッジョ ヴィーノ フリッツァンテ ロゼ 2023

Bolleggio Vino Frizzante Rose

野生のベリーやチェリーを思わせるアロマ、しっかりと心地よい酸が全体を支えています。サン マルティーノにある自家畑の葡萄を使用しています。畑は標高180m、西向きです。仕立てはコルドン、平均樹齢20年、栽植密度は4,000本/haです。収穫は9月の中旬に畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。発酵は自然酵母を用い、温度コントロールされたコンクリートタンクで行います。葡萄を压榨した際、果汁の一部を凍らせておきます。ボトリングの前に凍らせておいた果汁を解凍し、残糖が約12g/L(二次発酵に必要な量)になるまで加えます。ボトリングした後、最低でも5ヶ月熟成させます。この間、瓶の中で再度発酵が始まることで二酸化炭素が発生し、ワインに泡をもたらします。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.0%>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ

生産者：テヌータ ラ ヴィオラ 葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-068 / JAN：4935919940689 / 容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



<テヌータ ラ ヴィオラ>

1998年にエミリア ロマーニャ州の南に位置するベルティノーロで設立されました。23haの畑を所有し、ステファノー ガベリーニとその家族によってワイン造りが行われています。子供のころから畑仕事を手伝っていたステファノーは、一度は別の仕事に就きましたが、実家に戻り家業を引き継ぎました。畑は、海を見下ろす、ベルティノーロの丘の斜面に広がっています。アドリア海とアペニン山脈に囲まれたこの場所は、特別なミクロクリマを持っています。土壌は粘土石灰岩質です。かつては海底だったため、貝殻の化石や砂など海に由来する堆積物が多く存在しています。栽培するのは、主にエミリア ロマーニャを代表するサンジョヴェーゼです。設立当初より、化学肥料や殺虫剤を使用せず、オーガニックで栽培を行っています。