

ヴェレノージがついに完成させたペコリーノの到達点
“モンターニャ（山）”のファレーリオが新入荷！



モンターニャ ファレーリオ ペコリーノ 2024
Montagna Falerio Pecorino

【白・辛口】＜Aic.15.0%＞ 国／地域：イタリア／マルケ／D.O.C. 生産者：ヴェレノージ
葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-158／JAN：4935919941587／容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

「ペコリーノが持つすべての要素を引き出したワインです」

2020年に購入した標高の高い山の畑のペコリーノで造られた、生産量限定の特別なワインです。畑は標高 560~700mの高地にあります。“モンターニャ”=“山”という意味の通り、ラベルデザインでも山を表現しています。「遅摘みではなく、自然にアルコール度数が 15%にも達するほど熟す素晴らしい畑です。標高が高く、完熟しても豊かな酸を保つことができ、バランスの良いワインになります。ペコリーノが持つすべての要素を引き出したワインです」とマリアンナは話していました。グリーンを帯びた輝きのある麦わら色。ミントやセージなどのハーブ、アカシアやサンザシ、ジャスミンの花に加え、洋梨や青リンゴの要素が混ざる複雑で調和のとれたエレガントなアロマが広がります。非常にフレッシュで生き生きとした酸を感じる一方で、非常にやわらかくエレガントな口当たりがあります。

栽植密度 3,300 本/ha、土壌は水はけのよい粘土、ローム質です。収穫は 9 月の初旬、注意深く選別しながら手摘みで行います。収量はおよそ 4t/ha です。葡萄が潰れないよう小さいケースに入れてセラーに運び、さらに選別します。葡萄を柔らかく圧搾し、低温で数時間置き、不純物を沈殿させ清澄します。発酵は 14~15 度に温度管理したステンレスタンクで行います。発酵後、10 度前後に保ちながら熟成させます。熟期間中、バトナージュを行います。ボトリング後、6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。2024VT がファーストヴィンテージです。



「ペコリーノに捧げる新しいワインを造りたかったのです。これまでとは全く違うワインを」

——マリアンナ ヴェレノージ

ペコリーノが再発見された当時、ピチエーノはアブルツォに近ことから、トレッピアーノが最も広く栽培されていました。しかし、この場合でも、サンジョヴェーゼと同じ生産方針が踏襲され、品質ではなく量のみに重点が置かれていました。「当時、ペコリーノの探求を始めたのは、この葡萄が真にユニークなアロマパレットを持っていることにすぐに気づいたからです。再発見から半世紀が経った今も、私たちはその真のポテンシャルを解き明かすために研究を続けています。グラスに注ぐと、私たちが生産する他のペコリーノとは全く異なるミネラル感、そしてより複雑なフルーティーさと独特のアロマが感じられます」

——“WINE couture”の 2025 年 1 月 7 日付の記事より



ヴェレノージがペコリーノ単一で仕込む 2 つのキュヴェ、ヴィッラ アンジェラ オフフィード ペコリーノ（左）とレーヴェ ペコリーノ（右）。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。