

ファンティーニの新作

今、注目される中部イタリアの土着品種

ペコリーノ



POINT ココがポイント

アブルツォやマルケの生産者が注力する品種「ペコリーノ」

ペコリーノは中部イタリアの土着品種で、豊かなアロマと酸、ミネラル感を備えた、現代の嗜好に合った注目品種です。今年 4 月に訪問したファンティーニでは、ワインメーカーのデニスが「今、最も注力している品種」と語り、ヴェレノージも「かつてはマルケの白といえばヴェルディッキオだったが、現在はペコリーノの需要が世界的規模で急増し、ヴェルディッキオ凌駕する勢いを見せている」と話します。パローネ コルナッキアも可能性を高く評価しています。今回ファンティーニが満を持してスタンダードラインに新たに加えた注目のペコリーノが入荷しました。ぜひお試しください。

POINT ココがポイント

ハイパー リダクション (クリオマセレーション+バキュームシステムプレス)

ファンティーニでは、最新技術ハイパーリダクションを施し、収穫した時点で 25 度の葡萄を、たった 2 秒で 0 度にまで急速に冷やします。これにより、葡萄のフレッシュなアロマを引き出すことができます。ファンティーニではペコリーノのようなアロマを大事にしたい品種について採用しています。この状態で短時間、モストを漬け込み、香りを抽出します。「この方法はコストがかかるので、効果があるものだけを見極めて行う。同じ価格帯のワインで取り入れている生産者は他にはいないだろう」とワインメーカーのデニスは話していました。



(写真中央)バキュームシステムプレス。プレス時に酸素と接触させないことで、アロマを保持し、フレッシュな状態を保つ。この技術によってプレスジュースの色合いは緑色(写真下)を保っている。



ファンティーニ ペコリーノ 2025 Fantini Pecorino

柑橘系の果実のフルーティなアロマにかすかにパイナップルを思わせるトロピカルフルーツのニュアンスが感じられます。ほどよい酸が全体をバランス良く支えています。オルトナとクレッキオ周辺に広がる畑は標高 100~260m、西、南西向き、土壌は粘土石灰質です。葡萄の仕立ては伝統的なベルゴラ、栽植密度は 1,800~2,000 本/ha です。収穫は 9 月上旬に手摘みで行います。除梗破碎した後、柔らかくプレスします。発酵前に低温で 12 時間スキンコンタクトを行い、アロマを抽出します。澱引きした果汁はステンレスタンクに入れ 12 度に温度管理しながら発酵させます。綺麗な澱と共にステンレスタンクで 3~5 ヶ月熟成させてからボトリングします。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域：イタリア/アブルツォ/I.G.P.
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：ステンレスタンク 3~5 ヶ月
品番：IA-195/JAN：4935919941952/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)