コローレ (2012)

9323999

ビービー・グラーツ

イタリア



仕様

地域： イタリア / トスカーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カナイオーロ サンジョヴェーゼ コロリーノ

テイスト： 辛口

容量：750ml

説明

「夢」
コローレは、とても古いヴィンヤードのサンジョヴェーゼを使い、ビービー・グラーツの夢を表現した最高峰ワインです。砂と石が混ざった痩せた土壌と高い標高が、トスカーナとその古代の味わいについて多くを語るワインのための完璧なテロワールを作り出しています。全生産量のうち、最良の数樽のみがコローレとなるのです。

テイスティングノート このヴィンテージのサンジョヴェーゼは、フレッシュで軽やか、素晴らしいエレガンスを表現し、しっかりとしたボディとストラクチャーを持つ。滑らかで優美なタンニンに、バランスの取れた、たっぷりとした酸味を感じる。豊かなブーケを示し、熟した赤果実に、タバコと濃い果実味が続く。2012年はその型破りさで記憶に残るヴィンテージとなったが、素晴らしい結果で私を驚かせた。byビービー・グラーツ
葡萄品種 33% サンジョヴェーゼ、33% カナイオーロ、33% コロリーノ
認証 EUリーフ

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

醸造と熟成
葡萄は3つの畑から厳選している：ラモーレ、ヴィンチリアータ、シエナ。それぞれの畑で最大8回収穫を行い、適切な成熟度の葡萄を手摘みで収穫。畑での1回目の選果後、ワイナリーで2回目の選果を行い、除梗する。果実は優しく圧搾し、オープントップの樽に移す。土着酵母といっしょに自然発酵し、1日6-8回手動でパンチングダウンを行い、最長で2週間発酵。さらに果皮といっしょに1週間マセラシオンする。新樽に移し、自然にマロラクティック発酵。全ての区画は別々に約3年間熟成後、ブレンドする。

受賞歴

ジェームス・サックリング　95ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　94ポイント！
ワイン・スペクテーター　93ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp