コローレ, ビービー・グラーツ (2020)

9307885

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： サンジョヴェーゼ

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 コローレは私の初恋であり、信じられないほど素晴らしい世界レベルのワインを生み出す古木への愛情です。2020 年の気候は例年より暖かく、力強いヴィンテージをもたらしてくれました。私たちの古木、高い標高、開けた土地の組み合わせが、魔法のような効果を生み出したのです。ヴィンテージのパワーと私たちの葡萄のエレガンスが調和し、完璧で生き生きとした緊張感を持ったワイン。私たちはこうしてサークルを閉じました。今年は、これまでで最高のコローレができたと思います。byビービー・グラーツ
葡萄品種 100% サンジョヴェーゼ

***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

ヴィンテージ 2020
3つの新しいエレメントが2020年のヴィンテージを特徴づけています。ひとつは気候です。私たちのベストヴィニャードが、2020年ほどに自己主張したことはこれまでにないことです。2つ目は、オルモの新しいヴィニャードです。ワインに信じられないほどの瑞々しさをもたらしました。標高420mにある魔法のようなテロワールです。3つ目のエレメントは、フィエーゾレの新しいワイナリーで、より進化した快適な方法で作業することができました。 私たちは今、望み通りのテスタマッタとコローレを造るために必要なすべてのツールを手にしています。2020年、栽培シーズンは概して温暖でした。穏やかな冬の後、春は開花直前の雨で始まり、木に水を供給することができました。夏はすぐに高温と干ばつに見舞われましたが、幸いにも涼しい夜がさわやかな風をもたらし、葡萄の酸味とアロマの両方の特徴を維持するのを助けてくれました。収穫前に何度か雨が降ったため、葡萄の成熟が進みました。収穫は9月24日に始まり、10月15日に終了しました。
醸造と熟成
コローレの葡萄は、ラーモレ、ヴィンチリアータ、オルモ、シエナの4つのヴィンヤードから選別されたものです。それぞれのヴィニャードで最大8回の収穫を行い、完璧な熟成度の葡萄を手摘みで収穫します。畑で最初の選別をした後、除梗の前に、ワイナリーで2回目の選別が行われます。この段階で、パーセルが混ざらないことに細心の注意を払いながら、柔らかく圧搾され、オープントップのバリックに入れられます。 発酵は土着酵母による自然発酵で、1日に6~8回の手動によるパンチダウンとポンプオーバーを行い、最長で2週間発酵させ、さらに1週間マセラシオンを行います。発酵後、ワインは古いバリックに移され、そこでマロラクティック発酵が行われます。各パーセルは、約20カ月間別々に熟成された後、最終的なブレンドが決定されます。

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 96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