コローレ・ビアンコ, ビービー・グラーツ (2021)

9307893

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：白ワイン

葡萄品種： アンソニカ

テイスト： 辛口

容量：750ml

説明

「ジリオ島が造る傑作」
コローレ・ビアンコは、海に面した古い葡萄畑から生まれました。風と太陽と塩が花崗岩を砕き、砂質土壌を作り出し、何世紀にもわたってアンソニカ種を栽培してきました。コローレシリーズとして白ワインを造る決断は、「コローレ（＝色）」という名前にふさわしい、ユニークで高品質なアンソニカ種が手に入れられると確信できたからです。

テイスティングノート ピエトラボーナに位置する小さな畑が持つポテンシャルを、最大限に表現しています。層が厚く、濃厚で、ほうき、桃、アーモンドペーストのアロマが調和したノーズを示します。口に含むと力強いストラクチャーを感じ、地中海の海風がもたらすフレッシュさとヨードの含みが、完璧なバランスを保っています。このヴィンテージは、私の考えるアンソニカ種を象徴し、繊細でエレガントさの中に、強い個性を表しています。byビービー・グラーツ
葡萄品種 100% アンソニカ

***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 2021
ジリオ島の冬に適度な雨が降ったおかげで、ピエトラボーナの葡萄畑は、春夏の暑い時期に苦労せずに済みました。暑さと乾燥が植物を病気から守り、数少ない雨の日が房を完璧に成熟させ、規則的で均一な葡萄に恵まれました。暑い季節がもたらした大胆なストラクチャーが、このヴィンテージ最大の特徴。収量は前ヴィンテージ同様、わずかに減少しました。春と夏が特に暑かったため、収穫は通常より早く、8月20日に始まり、 約10日ほどで終了しました。
醸造と熟成
ジリオ島のピエトラボーナ・ヴィニャードの葡萄を使用。島の南西部に位置し、標高200～500mの海に面した段々畑で、島の岩と花崗岩の土壌に、樹齢 100年を含む葡萄樹から成ります。畑は、風と厳しい冬から葡萄樹を守る、地元で「ジリオ・スタイル」と呼ばれる植樹方法を取り、地面に低い位置に設置されたギュイヨ方式で栽培しています。2020年は、通常より2週間遅く収穫し、その結果葡萄は驚くほど成長。ハングタイムが長くなったことで、より熟度の高い葡萄が収穫できました。アルコール度数も高く、幅の広い芳香が得られました。小さい籠で、すべて手摘み収穫し、ジリオ島の中心にあるワイナリーに運びました。除梗し、優しく圧搾後、ステンレスタンクで6～7日間低温発酵。70%は新樽、1年使用樽、2年使用樽に移し、温度管理しながら更に10日間熟成させました。30%はステンレスタンクで発酵を完了。70%は樽で7カ月間澱といっしょに熟成（バトナージュ）、30%はステンレスタンクで熟成させました。

受賞歴

ファルスタッフ 94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