コローレ・ロッソ, ビービー・グラーツ (2021)

9320193

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 コローレは我々を最大限表現する逸品です。最初にたっぷりとした花を前面に感じ、感覚が爆発したようで、春そのものです。香り豊かな畑は、太陽を一杯に浴び、エネルギーやパワーに溢れ、素晴らしく美しく、すべての要素がそこに存在しています！そして、それらすべてがコローレ、2021年ヴィンテージにも含まれているのです。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 2021
トスカーナでは力強いヴィンテージとして記憶されるでしょう。実は小さいですが、2015年と2020年のように、素晴らしく凝縮しています。ここ数年で培ってきた個性を発揮しており、支配的なフレッシュさを持つ一方で、豊潤かつ柔らかさを表し、ある種の濃厚さも持ちます。季節は温暖で雨の多い冬から始まり、4月に気温が多少下がったものの、5月には十分な雨が降り、土壌は保水することができ、春は穏やかに続きました。標高300m以上の強風地域に葡萄畑は位置するため、春の新芽は規則正しく成長し、均等に成熟。さらに、8月の高温と乾燥した気象条件がフェノールの成熟を手助けし、9月に降った雨と涼しい気温のお陰で、葡萄樹は美しい実を付けました。収穫は9月20日に始まり、10月16日まで続きました。
醸造と熟成
コローレの葡萄はラモーレ、ヴィンチリアタ、オルモ、シエナの4つの畑から、区画ごとに、最適な熟度に達したところで手摘みで収穫しました。最良の葡萄を選果後、除梗前にワイナリーで2度目の選果を行い、ピュアさを最大限保証しています。サンジョヴェーゼ種は優しく圧搾し、少量のロットは225Lのオープントップの樽に、残りのロットは50hlの大樽かステンレスタンクに移します。発酵は天然酵母と土着酵母といっしょに行い、発酵のピークには1日3回まで手作業でパンチングダウンを行い、徐々に1日1回まで減らし、果帽が乾かないようにします。発酵後、ワインは古樽と50hlの大樽に移し、マロラクティック発酵を行います。瓶詰め前に約18ヵ月間熟成しています。

受賞歴

後続2022ヴィンテージ
ジェームス・サックリング　2024年世界トップ100ワイン＆満点の100ポイント！
コメント：「完璧なサンジョヴェーゼ」「このワインと長い時間一緒に過ごしたくなるほど存在感がある」

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