



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

「テストマッタ・ピアンコ」

ビー・ビー・グラーツは幼少期をジリオ島で過ごし、島のユニークな葡萄栽培を体験しました。毎朝ロバと一緒に畑に行き、農家のおじいさんたちから聞いた話や知識のおかげで、テストマッタ・ピアンコは生まれたのです。長年にわたる研究と様々な取り組みの結果、島が育むアンソニカ種の可能性を見出し、テストマッタ・ピアンコを造る準備が整えられました。2016年の初ヴィンテージ以来、イタリアを代表する白ワインへと成長しました。

テイスティングノート 海を表現する2022年ヴィンテージは、ジリオ島のすべての要素が凝縮されています。太陽の光、潮風、花崗岩砂質土壌を、エレガントに表現するフルボディワインです。柑橘類の花、ローズマリー、ほのかなバニラのアロマが、島の古代の葡萄畑へと私を誘います。これらの繊細な芳香は、フレッシュさを信じられないほど高め、魔法のような効果を生み出しています。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 2022

トスカーナではここ数年よりも暖かく、ジリオ島に位置する畑の葡萄は素晴らしく健康ですが、収量の少ない年となりました。温暖で乾燥した冬の後、3月に入り葡萄は早く芽吹き、春の訪れとともに降雨があり、畑は水を蓄えることができました。夏は7月末まで雨が降らなかったため、畑は活気を取り戻しました。ここ数年の温暖な気候を経験し、丁寧で効率的な畑作業の準備は万全で、高い標高と絶え間ない海風により、房の均一な熟成がもたらされました。完成したワインは驚く程エレガントでみずみずしく、複雑なアロマの輪郭を示しています。収穫は8月28日に始まり、9月4日に終了しました。

醸造と熟成

ジリオ島のセローネ・ヴィニヤードの葡萄を使用。島の南西部に位置し、標高50～150mの北向きの段々畑です。1,000年前の花崗岩質土壌で、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で栽培しています。葡萄は除梗され、優しく圧搾後、ステンレスタンクで6～7日間低温発酵。70%は樽に移し、温度管理せず更に10日間発酵させ、澱といっしょに7ヵ月間樽熟成（バトナージュ）しています。30%はそのままステンレスタンクで発酵を完了しました。