



## 仕様

地域：イタリア / トスカーナ

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- 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

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

容量：750ml

## 説明

### 「クレイジー・ヘッド」

「Testamatta（テスタマッタ）」とは、直訳すると「クレイジー・ヘッド」という意味のイタリア語で、ポジティブでクリエイティブ、そして情熱的なビービー・グラーツを表すのに最適な言葉です。テスタマッタは、石を多く含む土壌が特徴の丘陵地にある古木のサンジョヴェーゼの純度、ミネラル感、透明感を表現したワインです。伝統と創造性が融合したサンジョヴェーゼ 100%のスーパータスカン。

☆2020ヴィンテージがエミレーツ航空のビジネスクラス提供ワインに選出されました！

**ティスティングノート** 「私が造りたい "テスタマッタ" は、最も標高が高く、最も風が強い場所に位置する畑から生み出すワインです。2022年、私は赤いベリー、イチゴ、チェリー、ラズベリー、驚くほどフレッシュさ、際立った酸味といったサンジョヴェーゼの典型的な側面を完全に表現できない畑は除外しました。なぜなら、これらの特徴がサンジョヴェーゼ種をユニークなものにしているからです。私は条件に合う畑だけに集中しました。そして結果に大満足！私も初めて見る"テスタマッタ" を生み出すことに成功しました、とても興奮しています！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。

## 畠 / 醸造方法

### ヴィンテージ 2022

前ヴィンテージと比べ、2022 年は平均気温は低かったが、猛暑日の気温は非常に高かった。ブドウ畠の標高が高く、常に風にさらされていたおかげで、水不足や熱波のストレスは無く、ブドウの品質ともに良い結果がもたらされた。例年よりブドウの成熟に時間はかかったが、素晴らしいバランスが取れていて、中位の酸味と完璧なバランスを持つエレガントなワインを造ることができた。収穫は9月15日に始まり、10月中旬に終わった。

### 醸造と熟成

テスタマッタのブドウは、ヴィンチリアータ、オルモ、ロンダ、ラーモレ、モンテフィリ、シエナの6つのぶどう園で、手摘みで収穫されます。各ぶどう園は、パーセルに分割されていて、すべてのブドウが最適な熟成状態にあるかどうかを確かめながら収穫されますぶどう園で最高の状態のブドウを選別したあと、最高レベルの純度を備えた最終製品に仕上げるため、除梗の前に醸造所で2回目の選別を行います。この段階で、サンジョヴェーゼ種のブドウは優しくプレスされて、小規模なパーセルの場合は、上部の開いた225lのバリックに入れられ、より大きな区画の場合は50hlの大樽、またはステンレス製のタンクに入れられます。発酵は天然の土着酵母を介して行われます。発酵最盛期には1日に最高3回、手作業でフォッラトゥーラ（ブドウをつぶして攪拌する作業）を行いますが、徐々に回数を減らし、上部を乾かさない目的で1回だけ行うようにします。発酵工程の後、ワインを古いバリックと50hlの大樽に移し、マロラクティック発酵させます。ワインはボトル詰めするまで、約18ヶ月間熟成させます。