



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：白ワイン

葡萄品種：アンソニカ

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

容量：750ml

説明

「ジリオでの夢」

コロレ・ピアンコには海を見渡す古いぶどう園のブドウが使われています。ここでは、風、太陽、塩分によって砕かれた花崗岩が砂質土壌を形成し、何世紀にもわたってアンソニカ種のブドウが栽培されています。この層のワインに白を加えることにしたのは、コロレの名にふさわしい、ユニークで極めて高品質なアンソニカ種の供給源を持っているという信念があったからです

テイスティングノート 「2023ヴィンテージは、すべての期待を超えています！ワインを表現する言葉がなかなか見つかりません。ピエトラボーナが育むアンソニカの真髄を表現しており、南向きのたっぷりとした日照により最適な成熟と発展した風味を示します。熟した柑橘類、白い花、ほのかな潮風のアロマが鼻に抜け、すっきりとして爽やかな酸味は、濃厚でまろやかな味わいと素晴らしくバランスが取れています。更にテロワールの核果を含み、地中海のハーブや塩味のミネラルのタッチが、ユニークでエレガントな特徴を与えています。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 2023

気温が高く、暑い夏で雨が少なかった過去4年とはまったく異なる気候となった。2023年は冬の間に雨が多く、ブドウ樹が活力を取り戻すのに必要な水分を蓄えることができた。穏やかな気候が続いたため、優れた酸味、美しいフレッシュさ、アロマの力強さを備えるワインを造ることができた。収穫は8月中旬に始まり、9月の第1週まで続いた。

醸造と熟成

コロレ・ピアンコのブドウは、ジリオ島で栽培されたものです。島の南西部、標高50〜150mに位置する南向きの段々畑、ピエトラボーナぶどう園のものを使用しています。千年前の花崗岩質土壌に植えられたブドウの木は、地元のゴブレッコ法、アルベレッロ・アッラ・ジグリエーレに従ってトレーニングされます。この方法は、風や厳しい冬からブドウの木を守ることを目的に、ガイオット・システムを改良したもので、低い位置で栽培するためのトレーニングが含まれています。すべての房は手摘みされ、小さな籠に入れられて、カステッロ・デル・ジリオの小島の中心にある醸造所に運ばれます。ブドウは除梗し、優しくプレスした後、ステンレス・タンクで6〜7日間、低温発酵させます。次に、モストの70%をバリックに移し、温度管理なしでさらに10日間置きます。その後、澱と接触した状態でワインをバリック内で7ヶ月間熟成させ（パトナージュ）、残りの30%はステンレス・タンクで発酵させます。