テスタマッタ・ビアンコ, ビービー・グラーツ (2020)

9291691

イタリア

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(%)： 13.5%

サーブ温度： 10℃から12℃

容量：750ml

説明

輪っかを閉じる準備
ビービー・グラーツは幼少期をイーゾラ・デル・ジリオで過ごし、この島独特の葡萄栽培を体験した。テスタマッタ・ビアンコは、毎朝ロバと一緒に畑に行き、農家の老人たちから聞いた話や知識のおかげで生まれました。長年にわたる研究と努力の結果、島のアンソニカ種から白ワインを選び、テスタマッタの輪っかを閉じる準備ができたと悟り、赤と一緒に白バージョンも生産することにしました。2016年に初めて生産されたテスタマッタ・ビアンコは、すでにイタリアにおける白ワインのベンチマークとなっています。

テイスティングノート テスタマッタ・ビアンコ2019 をグラスで味わった時の感覚は、ヘザーや、マートルのミント香がする地中海沿岸の森の香りが漂う、イーゾラ・デル・ジリオの海に近い斜面を歩いているような感覚です。花崗岩の土壌がもたらすミネラルと、バリック熟成によるスモーキーなオークのニュアンスが完璧なバランスを保っています。-by ビービー・グラーツ

葡萄品種 100% アンソニカ

畑 / 醸造方法

ヴィンテージ2020 生育期について
2020年ヴィンテージは、ジリオでこれまでで最高のヴィンテージのひとつとなりました。冬に降った雨のおかげで水分が豊富にあり、生育期や収穫期に植物にストレスを与えることがありませんでした。生育期は暑くて乾燥していましたが、重要な雨の日が何日かありました。このため、酸味と糖分のバランスがとれた健康的な葡萄が収穫でき、また、非常に骨格のしっかりした、ボリュームのあるワインができました。収穫は9月初旬に始まり(例年通り1週間前)、10日間ほど続きました。

醸造と熟成
テスタマッタの葡萄は、イゾラ・デル・ジリオの最高の畑であるセローネから供給されます。テスタマッタ・ビアンコは、厳密には「単一畑のセレクション」と呼ぶことができます。セローネは島の南東部に位置し、海に面しており、標高は60mから150mの段々畑のようになっています。樹齢100年にもなる葡萄の木は、とても小さなゴブレットのような形をしており、島の貧しい岩だらけの花崗岩の土壌の真ん中で栽培されています。手摘みされた葡萄は小さなカゴに入れられ、島の中心部ジリオ・カステッロにあるワイナリーに運ばれます。除梗した後、ドライアイスで非常にソフトに圧搾し、1時間弱、果汁と一緒に果皮を残します。このマセラシオンの後、マストはステンレスタンクで約48時間低温でデカンテーションされ、その後225リットルの新しいバリックに移され、20°Cでアルコール発酵が行われます。発酵後、マロラクティック発酵を行わず、澱とともに12ヶ月間熟成させて、瓶詰めします。

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