



## 仕様

地域：トスカーナ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：トレッピアーノ アンソニカ ヴェルメンティーノ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：

## 説明

### ピーロート独占販売商品！

#### 「カザマッタ・ピアンコ」

カザマッタとはイタリア語で「狂気の家（Crazy House）」を意味し、ネーミング通り刺激的なワインです。トスカーナ州南部の、ティレニア海に向かって突き出した半島上に位置するアルジェンターリオで育つ、歴史あるヴィンヤードの葡萄樹から造られます。フレッシュで、噛み応えのある、さっぱりとしたブレンドは、爽やかな海風が感じられます。

**テイスティングノート** 口に含むとすぐにアルジェンターリオが目に浮かび、海風、土壌、太陽、そしてマレンマのワイン産地の香りが漂います。ピリッとして、オレンジや桃の花の芳香に、ヴェルメンティーノの柑橘類と酸が続き、トレッピアーノとアンソニカの洋ナシ、エキゾチックフルーツ、ボディが表れます。byビービー・グラーツ

**葡萄品種** 60% ヴェルメンティーノ、30% トレッピアーノ、10% アンソニカ

**認証** ユーロリーフ認証(オーガニック)

\*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

冬の降雨量は少なく、穏やかな日々が続きました。気温は暖かく、葡萄樹は3月の最終日に芽を出し始めました。4月に数日寒い日があり、季節が規則正しく進んだのち、暑く、乾燥した、風の強い日が続きました。たっぷりとしたミネラルとフルーティなアロマに、フレッシュさとボディの素晴らしいバランスで、健康的な葡萄を収穫しました。

#### 醸造と熟成

トスカーナ州南部のカバルピオとアルジェンターリオの間の畑から造ります。手摘みで収穫し、ステンレスタンクで発酵させた後、ドライアイスを使いながら除梗し、優しく压榨。低温で最低2週間発酵し、フレッシュさを保ちます。ブレンドしてタンクで3カ月熟成後、瓶詰めします。