



仕様

地域：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(%)：

説明

「テスタマッタ・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、テスタマッタ・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、テスタマッタ・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astingノート ジリオ島のアンソニカ種をピュアに表現しています。12カ月の熟成による、トーストしたスパイスの芳香が広がるフィニッシュ。ヴィンテージの力強さを表し、明るい酸味と花崗岩質の土壌がもたらすミネラルを感じます。エネルギーに溢れ、生き生きとしていて、まるでジリオの坂道を歩いているようです！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。

希望小売価格 ¥18,700 (税込)

畑 / 醸造方法

ヴィンテージ 2021

2021年は例年より暖かく、パワフルなテスタマッタが造られました。冬に降った雨のおかげで、大量の水が補給され、生育期と収穫期に樹にストレスがかかりませんでした。生育期は暑くて乾燥した日と、少しの雨に恵まれ、爽やかな海風も吹いたため、酸味と精度の素晴らしいバランスを持つ葡萄が育ちました。しっかりした骨格を持つ洗練されたワインが出来ました。収穫は8月20日（例年より1週間早く）に始まり、約10日間続きました。

醸造と熟成

ジリオ島の最高の葡萄畑、セローネの単一畑の葡萄から造られます。島の南東部に位置し、標高60～150mの海に面した段々畑です。樹齢100年を含む葡萄樹は、非常に小さなゴブレットのような形をしており、島の痩せた花崗岩の土壌の中で育ちます。小さい籠で、すべて手摘み収穫し、ジリオ島の中心にあるワイナリーに運びます。除梗後、ドライアイスを使いながら優しく圧搾し、約1時間果汁と果皮を静置。短いマセラシオン後、マストはステンレスタンクで約48時間、低温で澱引きします。225ℓの新樽に移し、20℃でアルコール発酵を行います。澱といっしょに12カ月間熟成。マロラクティック発酵はせず、瓶詰めします。

受賞歴

ワイン・アドヴォケート 95ポイント！