



ポデーレ・ラニエーリの近くには典型的なトスカーナの風景を彷彿させる道がある。地中海性の森林で覆われなだらかな丘によって形成された谷を通る道である。この辺り一帯は肥沃な土壌が広がりこの近辺の農業従事者は耕作と手入れが常に必要であることを知っている。鉄分、そして鉱物が豊富でこのあたりにはかつて鉱山があった。遠くないところに海があり、エルバ島があり、湾から吹く風が新鮮だ。湿った塩辛さを感じさせる。馬、オリーブの木といった自然と一体となったポデーレラニエリではブドウの樹を育て、貴重な自然遺産である古いブドウ畑を保護し、この土地のユニークさを伝えることが仕事でもある。

栽培面積: 3.5 オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Solo Viognier 2020 D.O.C. Toscana

度数: 12.5 - 生産本数: - 白 Bianco

¥4,500 税抜

¥4,950 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ヴィオニエ



コメント / Commento / Comment:

ワインの生産者になることはまるで大海原を航海するようなものだ。そして畑にブドウの樹を植えることは地図を描くようなものだ。最初のブドウの樹で鉛筆で地図を描き始め、そこからヴィンテージを積み重ねて豊富なルートを辿る。これがまさにヴィオニエとの旅の始まりであった。多くの疑問がありながらも確信していたことはヴィオニエとの旅で助言やアドバイスが必要不可欠であるということだった。他の生産者や他のヴィオニエワインに出会い、このブドウの木が息する土地の話にたくさん耳を傾け、収穫を重ねるごとにヴィオニエのもつ純粋さと強烈なサフランの香、白い花の香などこのワインに必要なキャラクターを探求するワイン作りへと舵取りを切り替えた。まだまだ旅の途中の長い道のりであり、生産者のこの品種に対する想いをメッセージとして託したボトルのようだ。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 7 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 花の香り, Floreale, Floral - 植物系, Vegetale, Vegetable - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins:

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

