



仕様

地域：イタリア / 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

容量：750ml

説明

「ジリオ島が造る傑作」

コローレ・ビアンコは、海に面した古い葡萄畠から生まれました。風と太陽と塩が花崗岩を砕き、砂質土壌を作り出し、何世紀にもわたってアンソニカ種を栽培してきました。コローレシリーズとして白ワインを造る決断は、「コローレ（=色）」という名前にふさわしい、ユニークで高品質なアンソニカ種が手に入れられると確信できたからです。

テイスティングノート ジリオ島を真に表現する一本。100周年を迎えたピエトラボーナの畠から、今年は非常に深みのある複雑なアンソニカ種が生み出されました。桃、タイム、花が勢いよく充満するノーズを示し、砂糖漬けレモンピールのニュアンスが続きます。2022年ヴィンテージは、驚くほどのストラクチャーを持ち、塩味とフレッシュさが組み合わさっていることから、別次元へと高められた白を表現しています。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。

畠 / 醸造方法

ヴィンテージ 2022

トスカーナではここ数年よりも暖かく、ジリオ島に位置する畠の葡萄は素晴らしい健康ですが、収量の少ない年となりました。温暖で乾燥した冬の後、3月に入り葡萄は早く芽吹き、春の訪れとともに降雨があり、畠は水を蓄えることができました。夏は7月末まで雨が降らなかったため、畠は活気を取り戻しました。ここ数年の温暖な気候を経験し、丁寧で効率的な畠作業の準備は万全で、高い標高と絶え間ない海風により、房の均一な熟成がもたらされました。完成したワインは驚く程エレガントでみずみずしく、複雑なアロマの輪郭を示しています。収穫は8月28日に始まり、9月4日に終了しました。

醸造と熟成

ジリオ島のピエトラボーナ・ヴィニヤードの葡萄を使用。島の南西部に位置し、標高50～150mの南向きの段々畠です。1,000年前の花崗岩質土壌で、風と厳しい冬から葡萄樹を守る、地元で「ジリオ・スタイル」と呼ばれる植樹方法を取り、地面に低い位置に設置されたギュイヨ方式で栽培しています。小さい籠に、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した。除梗し、優しく圧搾後、ステンレスタンクで6～7日間低温発酵。70%は樽に移し、温度管理せず更に10日間発酵させ、濁といっしょに7ヵ月間樽熟成（バトナージュ）しています。30%はそのままステンレスタンクで発酵を完了しました。