



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(%)：14%

容量：750ml

説明

「テスタマッタ・ピアンコ」サイクルの完了：

ビービー・グラーツが、ユニークで示唆に満ちたブドウ栽培を目の当たりにしたのは、幼少期を過ごしたジリオ島でのことでした。毎朝ぶどう園へ向かう途中、ビービーは年老いた農夫の話聞きながら、今日のテスタマッタ・ピアンコの発想を生み出す知識を蓄えたのでしょう。島のアンソニカ種のブドウから白ワインを作り出すために、何年にも渡り研究に研究を重ね、漸く、赤ワインに並ぶ白ワインを実現し、テスタマッタの一連のサイクルを完了する準備が整いました。2016年に初めて製造されたテスタマッタ・ピアンコは、既にイタリアの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 今年のテスタマッタ・ピアンコは、ジリオ島の魅惑的なテロワールを忠実に反映しています。口に含むと、海に囲まれたブドウ樹の間にいるような気分へと誘われます。咲き誇る白い花と熟した柑橘類の繊細なアロマが開き、ミネラルの含みとジリオ産ワインの特徴である海塩のタッチが加わります。滑らかなボディを持つアンソニカの味わいは、爽やかな酸味を伴い、心地よい余韻のすっきりとしてクリーンな後味へと続きます。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。

畑 / 醸造方法

ヴィンテージ 2023

前ヴィンテージと比べ、2023年は平均気温は低かったが、猛暑日の気温は非常に高かった。ブドウ畑の標高が高く、常に風にさらされていたおかげで、水不足や熱波のストレスは無く、ブドウの質量ともに良い結果がもたらされた。例年よりブドウの成熟に時間はかかったが、素晴らしくバランスが取れていて、中位の酸味と完璧なバランスを持つエレガントなワインを造ることができた。収穫は9月15日に始まり、10月中旬に終わった。。

醸造と熟成

テスタマッタ・ピアンコのブドウはジリオ島で栽培されたものです。島の南西部、標高50~150mに位置する北向きの段々畑、セローネぶどう園のものを使用しています。千年前の花崗岩質土壌に植えられたブドウの木は、地元のコブレッコ法、アルベレッロ・アッラ・ジグリエーレに従ってトレーニングされます。ブドウは除梗し、優しくプレスした後、ステンレス・タンクで6~7日間、低温発酵させます。次に、モストの70%をバリックに移し、温度管理なしでさらに10日間置きます。その後、澱と接触した状態でワインをバリック内で7ヶ月間熟成させ（パトナージュ）、残りの30%はステンレス・タンクで発酵させます。