



IDI DI MARZO

Montepulciano d'Abruzzo

イディ・ディ・マルツォ モンテプルチャーノ・ダブルツォ

タイプ : 赤辛口ミディアムボディ
 原産地 : イタリア アブルツォ州
 葡萄品種 : モンテプルチャーノ
 ALC : 13.0%
 クラス : DOC モンテプルチャーノ・ダブルツォ
 サービス温度 : 15°C前後



軽い

重い



相性のよい料理

トマトベースの Pasta、とんかつやハンバーグ、
ハムやチーズの盛り合わせなど

コメント :

MARZO はイタリア語で 3 月、IDI はローマ暦で 15 日とされている。1910 年 3 月に創立者をこの土地に移り住むことを決意させた自然の美しさ、力強さを忘れることのないように名づけられたブランド。イディ・ディ・マルツォのモンテプルチャーノ・ダブルツォは、ベリーやレッドカラントの心地よい香りが感じられ、口に含むとドライで、非常にタンニンがあり、バランスが良く心地よい持続性があります。

ワインの背景 :

・畑

アブルツォ州、キエーティ県ヴィッラマーニャ自治区に位置。アドリア海までおよそ 12km。地中海性気候の影響を受け一年を通して温暖な地域ではあるものの、海風の影響を受けるため、ワインには冷涼感も加わり、フレッシュでミネラル感が豊富。畑ではペルゴラ仕立てを採用。強い太陽光を葉で遮り、葉の下で果実を守る棚仕立てとしてこの土地の古くから行われている。有機栽培でブドウを生産。収穫は 10 月上旬。

・ワイナリー

果皮ごとマセレーション後、ステンレスタンク内を 28°C~30°C に保ち、自然酵母で発酵。熟成は、ステンレスタンクで 12 ヶ月、瓶内で 3 ヶ月間さらに寝かせて出荷。ヴィーガンワイン。

・造り手 **Famiglia de CERCHIO ファミツリャ・デ・チェルキオ**

ワイナリーの拠点地はアブルツォ州の中でもアドリア海に近いキエーティ県のヴィッラマーニャ自治区に位置します。創立者で現当主の曾祖父であるヴィンチェンツォは 1910 年の 3 月にこの土地を訪れ、冬の寒さに打ちひしがれたかのように見えていた大地が息吹を吹き返し、春の訪れを全身全霊で表すさまに感涙し、一目惚をしました。ヴィンチェンツォはトッレ・サンブラという名でこのエリアで親しまれていた監視塔を含む 20ha ほどの土地と建物を購入し、モンテプルチャーノとトレッビアーノ種を植えた最初のワイナリーの一つとなりました。第二次世界大戦が原因でワイナリーは破壊され、貧困や苦勞が続きましたが、1947 年、捕虜となっていた義理の息子であるローレンティーノが帰還してからワイナリーは再開され、彼は身も心も家族の土地に捧げ、ワインメーカーとして絶え間ない努力と愛情を注ぎました。彼は南イタリアのいくつかの土地も購入し、ワイナリーは大きく発展しました。今日では、4 代目のフェデリコが当主を務め、ワイナリーは持続可能な農業と有機栽培を実践。創立者である曾祖父の願いであった、イタリアが誇る偉大な自生ブドウで造るワインの個性とユニークさを世界に広めたいという夢を引き継ぎ、美味しいワインを生産し続けています。



| | |
|--------|---------------|
| 商品番号 | KITWAF148-750 |
| 内容量 | 750ml |
| JANコード | 8033355590270 |
| 希望小売価格 | ¥2,200 (税抜) |