



# CASTELLO DI SPESSA CASANOVA Pinot Nero DOC COLLIO

カステッロ・ディ・スペッサ・カサノヴァ  
ピノ・ネーロ DOC コッリオ



タイプ：赤辛口ミディアムボディ  
原産地：イタリアフリウリ-ヴェネツィア・ジューリア  
葡萄品種：ピノ・ネーロ  
ALC：14.0%  
クラス：DOC コッリオ  
サービス温度：17°C前後



相性のよい料理

ラム肉料理や香り高いチーズ、  
スパイス仕立ての魚料理など

コメント：

豊かな果実味にスパイシーさが花を添える 味わい深くても  
繊細な魅力溢れる 造り手自慢のピノ・ネーロ



ワインの背景：

・畑

フリウリはイタリアの北東部に位置し、東はスロヴェニア、北はオーストリアの国境と接しています。地中海性気候で昼夜の気温差が大きく、夏は暑く、冬はアドリア海から吹き付ける風の影響で温暖です。こうした気象条件では、ぶどうは濃厚で芳醇な味わいとなります。コッリオの土壌は「PONCA」と呼ばれる、ミネラルと微量元素が豊富な泥灰土と砂岩の層でできています。この土壌の恩恵を受けたワインはクリーミーな味わいで余韻が長続きし華やかな香りが特徴です。畑は行作業でカバークロープを植えることにより、より自然な方法で土壌の力を引き出しています。収穫は8月末、手摘みで行われます。樹齢約15年。

・ワイナリー

マロラクティック発酵はオーク樽で約25°Cの状態です。15日～20日間。その期間は毎日手作業で攪拌。その後小樽に移され、施設内で12ヶ月間寝かせます。完全な状態を保つため、濾過せずに瓶詰。さらに市場に出す前の数か月間、味わいを最高の状態に上げるため休ませます。

・造り手 **カステッロ・ディ・スペッサ**

コッリオ地区のなだらかな丘陵に位置するカステッロ・ディ・スペッサは壮大なイタリアンスタイルの庭園とブドウ畑に囲まれた中世からの城です。ここは、ワインの醸造だけでなく18ホールのゴルフコースと地元の美味しい料理を提供するレストラン、さらに宿泊施設まである高級カントリーリゾートです。なんと贅沢な環境で育ったブドウで造るワインはエレガントで奥深く、華やかです。近年の取り組みにより、コッリオミツバチが再び生息するようになりました。この小さいけれどとても重要な昆虫たちの理想的な生態を守るため、ブドウの木の剪定は早朝か深夜に行います。また、ブドウ園では除草剤は使用せず、ワインの卓越性を決して損なうことのないように7月上旬に摘果してよいブドウのみ残します。



商品番号	KITWAF073-750
内容量	750ml
JANコード	8032880501355
希望小売価格	¥7,000 (税抜)