



IDI DI MARZO Pecorino

イディ・ディ・マルツォ
ペコリーノ

タイプ：白辛口
原産地：イタリア アブルッツォ州
葡萄品種：ペコリーノ
ALC：12.5%
クラス：IGT テッレ・ディ・キエーティ
サービス温度：10℃前後



爽やか

コク



相性のよい料理

エビマヨ、アドカボのサラダ、
シーフードグラタンなど

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・マルツォのペコリーノは黄金色に輝き、柑橘系のフレッシュな香りがボトルから溢れだします。口に含むとライチのようなトロピカルさもあり、バランスの良い白ワイン。

ワインの背景：

・畑

アブルッツォ州、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9月中旬の10日間。

・ワイナリー

破碎後はソフトプレスで果汁を丁寧に搾汁。ステンレスタンク内を13℃～16℃に保ち、20日間、天然酵母で発酵。熟成はステンレスタンクで1ヶ月、瓶内で1ヶ月。ヴィーガンワイン。

・造り手 **Famiglia de CERCHIO** ファミツィア・デ・チェルキオ

ワイナリーの拠点地はアブルッ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、モンテプルチアーノとトレヴィビアーノ種を植えた最初のワイナリーの中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、貧困や苦労が続きましたが、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	KITWSF147-750
内容量	750ml
JANコード	8033355590300
希望小売価格	¥2,500 (税抜)