




Altura アルトウーラ



| | | | |
|---|--|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">○ IGT Toscana - Ansonaco トスカーナ アンソナコ</p> | | <p>備考</p> <p>島、岩だらけの土地であることから、畑の様子は数世紀前からなんら変わらない。アンソナカが多く植わっているが、そのほかにも多くの品種が、赤、白分けられることなく植わっている。</p> |
| <p>畑</p> | <p>品種：アンソナカ主体、その他トレッピアーノ、マルヴァジアなどの白品種 植樹：1950年代前後、マルゴッタージュにより株を増やしている。さらに古いブドウ樹も点在。 位置：150~250m、南西向き 土壌：砂質、酸性でミネラル分に富む</p> | <p>醸造</p> <p>3分の1をマセレーション ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで熟成</p> | |
|  | <p style="text-align: center;">● IGT Toscana - Rossetto di Sangiovese トスカーナ ロゼット・ディ・サンジョヴェーゼ</p> | | |
| <p>畑</p> | <p>品種：サンジョヴェーゼ100% ジリオ島はトスカーナ州グロッセート県で、本土から船で1時間。対岸のマレンマ地方のピオのサンジョヴェーゼの栽培家からブドウを購入している。</p> | <p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで3~4日間マセレーション ステンレスタンクで半年間熟成</p> | |
|  | <p style="text-align: center;">● IGT Toscana - Rosso Saverio トスカーナ ロッソ・サヴェリオ</p> | | <p>備考</p> <p>サヴェリオは、造り手であるフランチェスコのお父さんの名前から名づけられた。フランチェスコの家族はもともとモリーゼ州の出身。父サヴェリオが、造っていたように、畑に植わっている赤品種を全て混ぜて醸造しています。 品種：カナイオーロ、サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、グルナッシュ、アレアティコ、マンモーロ、コリント・ネーロ、ネーロ・カラブレーゼ、トレッピアーノ・ネーロ、マルヴァジア、ピッツテッロ、モスカッテリーノ、モスカッテッローネ（白及び赤）、ピアンコーネ・ジャッコ、エンポーロ、グレカニコ、プロカニコ、その他</p> |
| <p>畑</p> | <p>品種：10種類以上の畑に植わっているブドウ品種 植樹：1950年代前後、マルゴッタージュにより株を増やしている。さらに古いブドウ樹も点在。 位置：150~250m、南西向き 土壌：砂質、酸性でミネラル分に富む</p> | <p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで1ヶ月間醗酵 ステンレスタンク、樽で熟成</p> | |