



Borgo Antico

ボルゴ・アンティコ

Racines

1973年に父親が始めたワイナリーを現当主レオナルド・マルケージンが引き継いだのは1990年代のこと。コネリアーノにはイタリアで一番古いワイン醸造学校があり、レオナルドもそこで醸造学を修めたのち、1995年からワイン作りに本格的に参加する。父親と畑で過ごした時間はこれの大切な原風景であり、学校で学んだことよりも父親から教えられたことも、現在のワイン作りに大いに活かされているという。10ha以上の畑は全てワイナリーの周りにあり、ブドウが摘まれてから10分以内にセラーに着く距離。果汁やワインがチューブを通るときは、常に二酸化炭素をタンクやチューブに注入しながら作業をしており、プロセッコにおける果汁を酸化させない醸造の重要性をレオナルドは説きます。その甲斐あって繊細なアロマは保たれつつ、シュールリー熟成や適切なバトナージュにより、ふくよかな味わいが引き出され、絶妙なバランスのプロセッコ、そのほかのスパークリングワインが生み出されています。

	◎ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Millesimato			備考	
	コネリアーノ・ヴァルドビッヂアーデネ・プロセッコ・スペリオーレ ブリュット ミッレジマーレ				
畑	品種：グレーラ100%	醸造	ブドウの半分は除梗をして、ステンレスタンクで18時間のコールドマセレーション もう半分は全梗でプレスしたものをステンレス発酵	アカシアの白い花、熟れきる前のリンゴ、洋ナシが香る。辛口で明確なフルーツと白い花を思わせる、調和のとれた味わいが長く続く。糖分を残してあるが、甘すぎず、一口飲むと続いて飲みたくなる味わい。	
	土壤：モレーン（氷河が削った、岩石、土砂）由来、分厚い粘土層				
	◎ Verdi - IGP Colli Trevigiani Vino Frizzante			備考	
	ヴェルディ コッリ・トレヴィジャーニ・ヴィーノ・フリッツァンテ				
畑	品種：ヴェルディーゾ100%	醸造	全房のブドウをソフトプレスし、圧力式ステンレスタンクで果汁を醸酵 瓶詰めし残糖分を更に醸酵させ3～4ヶ月瓶熟成 メトード・シャルマというよりはメトード・アンセストラルに近い	ヴェルディーゾは今では消え去りつつあるトレヴィーゾの地品種。当主のレオナルドは、この品種を後世に残すべく本キュヴェを作り出す。キレの良い酸が特徴だが、熟成中のバトナージュと細かな澱を残した状態で出荷するため、味の載りもよい。裏ラベルにも「澱とよく混ぜることで今までにない感覚が味わえます」とある。	
	植樹：1996年 位置：標高120m、北向き・南向き 土壤：モレーン（氷河が削った、岩石、土砂）由来、分厚い粘土層				