

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年からワイン造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、現在のワイン造りに大いに活かされているという。30haの畑のほとんどはワイナリーの周りにあり、ブドウが摘まれてから素早くセラーに運ばれる。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をさせない醸造の重要性だ、とレオナルド。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る。

	<p align="center">◎ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore - Brut Millesimato</p> <p align="center">コネリアーノ・ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スペリオール ブリュット・ミッレジマート</p>		<p>備考</p> <p>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。</p>
<p>畑</p> <p>品種：グレーラ100% 土壌：モレーン（氷河が削った、岩石、土砂）由来、分厚い粘土層</p>	<p>醸造</p> <p>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</p>		
	<p align="center">◎ Verdiso - IGP Colli Trevigiani Vino Frizzante</p> <p align="center">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</p>		<p>備考</p> <p>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造り出す。キレの良い酸が特徴だが、熟成中のバトナー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。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ヴェルディーゾ100% 植樹：1996年 位置：標高120m、北向き・南向き 土壌：モレーン（氷河が削った、岩石、土砂）由来、分厚い粘土層</p>	<p>醸造</p> <p>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醗酵 瓶詰めし残糖分を更に醗酵させ3～4か月間瓶熟成 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</p>		