Borgo del Tiglio (Nicola Manferrari)
ボルゴ・デル・ティリオ（ニコラ・マンフェッラーリ）

フリウリ＝ヴェネツィア・ジューリア州の南西部、スロベニアとの国境線沿いに半月状に広がる丘陵地帯、コッリオ地区に1981年創業。現・当主のニコラ・マンフェッラーリは元・薬剤師だったが、父の他界後に家業の農園経営を引き継いだ。栽培醸造責任者となったニコラは、畑の密植度を高めて収量を抑え、テロワールの個性を際立たせるため畑を小区画に分け、区画毎の綿密なデータに基づく細心かつ大胆なワイン造りを開始。本国でも「天才か異端か？　傑出したトカイ・フリウラーノで名を成す」と評価されている。その作は、イタリアという枠すら越える偉大な風格がありながら、イタリア以外では考えられない無類の風味と洗練されたスタイルを備える。時に日本到着直後やや硬くてアルコリック気味になることがあるが、しばらくの期間落ち着かせると、本来の風味が開花する。フラッグシップのフリウラーノは、植樹1960年。発酵も全て木樽で行う。

	○Vino Bianco - Milleuve ヴィーノ・ビアンコ　ミッレウーヴェ				備考	フリウリのさまざまな丘の、さまざまな品種のブレンド。ミッレ・ウーヴェとはイタリア語で“千のブドウ”を意味する。低価格帯のワインだが、ニコラ・マンフェッラーリのワイン哲学がすみずみまで行きわたったワイン。 樽のニュアンスとブドウの果実味からくる、ボディーは感じるが、高い酸味と塩味のおかげで、後味はすっきりしている。
	畑	品種：フリウラーノ、ソーヴィニョン、シャルドネ、マルヴァジーア、リースリング 土壌：新生代の泥灰土壌	醸造	250Lの樽で醗酵 250Lの樽で数ヵ月熟成		
	○Collio コッリオ				備考	複数の品種、複数の区画、複数の樽のブレンドである、エントリーレベルのワイン。比較的若木、平地のブドウが使われているが、ボルゴ・デル・ティリオのワインらしい、奥行きのある味わいの片鱗もあり、造りの丁寧さがうかがえる。
	畑	品種：フリウラーノ、ソーヴィニョン、リースリング	醸造	木樽で醗酵 木樽で10ヵ月間熟成		
	○Collio - Friulano コッリオ　フリウラーノ				備考	フリウラーノは、彼が白ワインの造りを学んだと感じている、思い入れの深い品種。たっぷりとしたヴォリュームと、美しい後味を併せ持つ。
	畑	品種：フリウラーノ100% 植樹：1960年頃 位置：南西向き、標高150m 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醗酵 木樽で10ヵ月間熟成		
	○Collio - Chardonnay コッリオ　シャルドネ				備考	カ・デッレ・ヴァッラーデの丘にある畑で、赤みがかった泥灰土が特徴。この地方の一般的な気候と比べて冷涼な畑は、北東から吹く風(ボーラBora)にさらされている。1987年から始まったニコラのテロワール研究によって、この土壌と冷涼な気候はシャルドネ特有のアロマと塩味を際立てるとの考えに至った。
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1985年頃 位置：南東向き、標高150m 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醗酵 木樽で10ヵ月間熟成		
	○Collio - Chardonnay Selezione コッリオ　シャルドネ・セレツィオーネ				備考	毎年醸造される、Collio Chardonnayの熟成中の樽選別（Selezione)。毎年造られるわけではなく、特にバランスと優雅さの優れた樽を、数樽選んで造られる年がある。通常のキュヴェとはエチケットの色を分けて区別している。
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1985年頃、1975年頃 位置：南東、南西向き、標高150m 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醗酵 木樽で10ヵ月間熟成		
	○Collio - Sauvignon Selezione コッリオ　ソーヴィニョン・セレツィオーネ				備考	毎年醸造される、Collio Sauvignonの熟成中の樽選別（Selezione)。毎年造られるわけではなく、特にバランスと優雅さの優れた樽を、数樽選んで造られる年がある。通常のキュヴェとはエチケットの色を分けて区別している。
	畑	品種：ソーヴィニョン100% 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醗酵 木樽で10ヵ月間熟成		

	○Collio - Studio di Bianco コッリオ　ストゥーディオ・ディ・ビアンコ				備考	フリウラーノとソーヴィニョン、フリウラーノとリースリングの2種類のブレンドを、熟成の最終段階でアッサンブラージュ。各ブレンドは、同日に収穫および圧搾される。ソーヴィニョンとリースリングの高い酸度のおかげで、フリウラーノがしっかりとした成熟するのを待つことができるという点で、この３つの品種はお互いを補い合い一緒に醸造するのに適していると造り手は考えている。
	畑	品種：フリウラーノ、ソーヴィニョン、リースリング 植樹：1989年以前 位置：全方位	醸造	木樽で醗酵 木樽で10ヵ月間熟成		
	○Collio - Ronco della Chiesa コッリオ　ロンコ・デッラ・キエーザ				備考	醸造所の裏に迫る急斜面の、ワイナリーの所有する畑の中でも特に樹齢が高いRonco della Chiesaという畑のブドウの中から、さらに選別したブドウでつくられる。果皮から抽出される苦味を抑え塩味を生かすために、圧搾は特にソフトプレスするようにしている。
	畑	品種：フリウラーノ100% 植樹：1960年頃 位置：南西向き 土壌：泥灰土質	醸造	250L古樽で醗酵 木樽で10ヵ月間熟成		
	●Collio - Rosso della Centa コッリオ　ロッソ・デッラ・チェンタ				備考	ブラッツァーノ、サンジョルジョ地区にある約1ヘクタールの黒ブドウ用の区画で栽培。1981年の創業時は半ヘクタールだったメルロの畑だが、その仕上がりに満足いかず、勉強と実験を重ねて85年初リリース。急な斜面は、昔は乾いた石の壁で段々畑のようになっていた。良年のみ造られ、平均して3年に1度しか造られない。それ以外の年は、カベルネ・ソーヴィニョンとブレンドして、コッリオ・ロッソかコッリオ・ロッソ・リゼルヴァとしてリリース。
	畑	品種：メルロ100% 植樹：1970年頃 位置：南西向き 土壌：泥灰土質、砂質	醸造	1200Lの木樽で醗酵 その後新樽で熟成		