
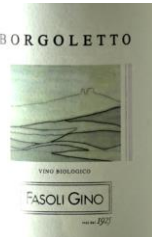



生産者HPより

1925年に、当ワイナリーを開業したのは、祖父アマディオ。アマディオはブドウ栽培を始め、高品質なワインを造るのに必要不可欠な条件である《自社畑から収穫されたブドウを用いた醸造》を行った。これらのワインは当時、小樽に詰めて馬で運ばれ、ヴェローナやヴィチエンツァ、パドヴァなどの街の素晴らしいオステリアに売られていた。父ジーノは叔父ジージとともにワインを造り、イタリア各地と海外での評価を高めつつ、祖父がはじめたワイナリーの知名度を広げていった。1966年にアマディオ・フランコ、1971年にナタリーノの参加にも助けられ、祖父から授けられた経験を礎として、現在に至る成長がある。

私たちは、1980年にビオロジック農法による栽培を実験的に導入した。1986年にはビオロジック農法をすべての畑に導入し、1990年にはA.I.A.B.から認証を受けるに至った。私たちの所有するブドウ畑は、コロニョーラ・アイ・コッリ・エ・イッラージの《イッラージ谷サン・ゼノ地区》で、標高の低い部分にある。この地域は、粘土質土壌と小石交じりの砂質の土壌という構成と、優れたマイクロ気候を有するため、伝統的にブドウの栽培が行われてきた。広く開けた日当たりのよい谷間は、北部をレッシェーニの山々に守られている。現在のところ、7区画に合計14ヘクタールのブドウ畑を所有する。土壌の性質はそれぞれ異なり、各土壌に最適なブドウ品種を選んで栽培。粘土質土壌の畑には昔ながらの方法で、ソーヴェの生産に用いられる樹齢30~40年のガルガーネガが栽培されている。1978年にさかのぼり、前述の小石交じりの砂質の土壌に、風とおりの良さ、葉の管理のしやすさ、果実の高い成熟度といったメリットから、ペルゴラ・コルタとコルドーネ・スベロナートという仕立てを用いて、メルロ/シャルドネ/ピノ・ネーロを植樹。これにより、樽を用いた醸造や熟成にふさわしい、しっかりとした構造を持つワインを生み出すことができるようになった。畑では細部にいたるまで入念な作業をおこなう。畑での草生、堆肥の使用、低収量のためのバランスを重視した剪定、自然な製品や益虫を用いた害虫の駆除、それぞれの房にとって最高の成熟段階を迎えたときに行うため複数回に及ぶ手摘み、など。

ビオロジックの基本的な理念を尊重し、ブドウの品質を損なわないために確かな技術を用いる。除梗、ブナムティック・プレスを用いたやわらかい搾汁、重力に逆らわずに冷却と珪藻土を用いる濾過、発酵の温度管理、ペントナイトによる清澄など。このようにして、時が経つにつれて土地と品種の特徴を反映するとともに、薫り高さ、誠実さ、特徴ある個性を身に纏っていくワインを生み出すことが可能になった。

◎ Prosecco Frizzante "La Corte del Pozzo"		プロセッコ・フリッツァンテ "ラ・コルテ・デル・ポッツォ"		備考
	畑 品種：グレーラ100% 土壌：粘土石灰質	醸造	除梗後ソフトプレスし、15~17℃の温度下で、約10~12日間ステンレスタンクで醗酵 密閉式タンク内で約60日間の二次醗酵を行う（メトード・シャルマ） その後、澱とともに約10日間やすませた後、通常3月に瓶詰め	
○ Soave - Borgoletto		ソーヴェ ボルゴレット		備考
	畑 品種：ガルガーネガ100% 位置：標高100m 土壌：石灰質・砂岩質	醸造	除梗後ソフトプレスし、6~8℃の温度下で、10~15時間ステンレスタンクでコールド・マセレーション ステンレスタンクで約10日間醗酵した後、5か月間熟成	
○ Pinot Grigio delle Venezie - Pigio		ピノ・グリージョ・デッレ・ヴェネツィエ ピージョ		備考
	畑 品種：ピノ・グリージョ100% 位置：平地 土壌：砂質	醸造	除梗後ソフトプレスし、温度管理下で、約15~20日間ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで熟成	