



# Fatalone

## ファタローネ



信条：『ブドウ樹を、人間と同等に扱い、私たちが欲しうるあらゆることを、可能な限り与え続けます。絶えず愛情に満ちた人の手によって、注意深く観察とケアを行っています。温度管理された遮音の快適な環境におかれ、ワインの発展を促すための音楽療法のもと、ワインは落ち着きと調和を備えるのです。』  
『ワインの成功は、ブドウ樹の根をベースにして築かれると信じています。何も手を加えずにボトリングされる、ごく限られた量のワインのために、私たちはただ、実ったブドウを醸造しているだけです。私たちは、自分たちのワインが、この地域と大地、そして大地に関する人々を反映したものであることを願っています。』

	○IGT Puglia Bianco - Spinoamarino プーリア・ビアンコ スピノマリノ			備考	金色に輝く、いきいきとした黄色。薄緑色の反射光。春の花めいた繊細なブーケで、開花期のブドウや青リンゴ、パイナップルの香りに蜂蜜のトーンが加わり、期待を高める。アプリコット、黄色いスモモ、青いバナナ、蜂蜜などの味わいのハーモニーがとれていて心地よい。土壌由来のミネラル感とフレッシュさが、いっそうの複雑さをくわえる。
	畑	品種：グレコ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質	醸造 ステンレスタンクで温度管理しつつ発酵 ステンレスタンクで6か月間、スラヴォニア産オーク樽で6か月間熟成 瓶詰め後6か月間落ち着かせてからリリース		
	●IGT Puglia - Teres プーリア テレス			備考	淡いルビー色帯びた、夕焼けのような赤。いきいきとした、輝きのある色。サクランボやベリー系のフレッシュな果実味。並外れたミネラル感と生き生きとした味わい。夏の間、やや冷めて飲むのがおすすめ。
	畑	品種：プリミティーヴォ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質	醸造 ステンレスタンクで温度管理しつつ発酵 ステンレスタンクで6か月間熟成 瓶詰め後6か月間落ち着かせてからリリース		
	●Gioia del Colle - Primitivo ジョイア・デル・コッレ プリミティーヴォ			備考	スミレ色がかった濃いルビーレッド。特有の熟した果実の香りと、わずかにスパイシーで焦がしたニュアンス。味わいは調和がとれていて心地よく、やわらかい口当たりとミネラル感のバランスは申し分ない。 ダークチェリーやブルーネ香のあふれる果実味、クロイチゴやクワの実のニュアンス、スパイスのタッチ。ジョイア・デル・コッレ産プリミティーヴォに特有な、後味にアーモンドの風味。
	畑	品種：プリミティーヴォ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質	醸造 ステンレスタンクで温度管理しつつ発酵 ステンレスタンクで6か月間、スラヴォニア産オーク樽で6か月間熟成 瓶詰め後6か月間落ち着かせてからリリース		
	●Gioia del Colle - Primitivo Riserva ジョイア・デル・コッレ プリミティーヴォ・リゼルヴァ			備考	ほんのりとガーネット色がかった、濃いルビーレッド。ボディがしっかりといて、ことのほかバランスがいい。風味よく、バルサミコを思わせるかぐわしい香り締めくくる。ダークチェリーやブルーネ香の果実味があふれ、やわらかく、舌触りはまるでピロドのよう。クロイチゴやクワの実のニュアンスは円熟し、丁子やカカオのスパイスを感じる。ジョイア・デル・コッレ産プリミティーヴォに特有な、後味にアーモンドの風味。
	畑	品種：プリミティーヴォ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質	醸造 ステンレスタンクで温度管理しつつ発酵 ステンレスタンクで12か月間、スラヴォニア産オーク樽で12か月間熟成 瓶詰め後6か月間落ち着かせてからリリース		