

Monte dei Ragni

モンテ・デイ・ラーニ



●Valpolicella Classico Superiore ヴァルポリチェッタ・クラッシコ・スペリオーレ			
	畑	品種：コルヴィーナ、ロンディネッタ、モリナーラ 植樹年：1968～1983年頃、1998～2003年頃 位置：標高220～430m、南東 土壌：粘土石灰質	醸造 トノーで2週間のマセレーション トノーで3年間熟成 ビン詰り1年間熟成
備考 雨が多く日照時間の少ない年は、アマローネを造らないため、リパッソもできない。したがって、この、ヴァルポリチェッタ・クラッシコ・スペリオーレ (V.C.S)しか造らない年が、たまにある。しかし、ただのV.C.Sと思うなけれ。自然に逆らうことをしない、ゼノにしか造れない、唯一無二のワイン。2013年は、アマローネも造ったけれど、アバッシメント期間中の雨が多く、思うようにブドウが凝縮しなかったため、熟成前にV.C.Sとブレンドすることを決断。			
●Valpolicella Classico Superiore Ripasso ヴァルポリチェッタ・クラッシコ・スペリオーレ・リパッソ			
	畑	品種：コルヴィーナ、ロンディネッタ、モリナーラ 植樹年：1968～1983年頃、1998～2003年頃 位置：標高220～430m、南東 土壌：粘土石灰質	醸造 醗酵・熟成容器：500lのトノーで醗酵 熟成期間：トノーで2～3年間熟成後、さらに1年瓶内熟成
備考 細心の注意を払って選別を行なったブドウを用いて造られたワインで、11月に圧搾を行なったのち、アマローネのヴィナッチャの上でリパッソ（再醗酵）させました。リパッソと熟成は、ともに木製の大樽で行なわれます。肉のソースを使ったようなブリモ・ピアットや、ローストした肉、ジビエ、熟成させたチーズなどあう。			
●Amarone Classico della Valpolicella アマローネ・クラッシコ・デッラ・ヴァルポリチェッタ			
	畑	品種：コルヴィーナ、ロンディネッタ、コルヴィノーネ、モリナーラ 位置：標高220～430m、南東 土壌：石灰質	醸造 醸造に入る頃には梗が完全に乾燥していて、梗の成分ができる限り外に出てこないで中にとどまるように、ゆっくりと破碎を行なう。新しいトノーで醗酵と熟成が行われる。 ボトリング後6ヶ月以上落ち着かせてから出荷を行なう。完全に搾りきっていないアマローネのヴィナッチャ（搾りかす）のうえで再醗酵が行われる。 トノーとステンレス製タンクで熟成させるが、その比率は年によって様々。
備考 2015年VT以降は、念願の1500Lの大樽を購入したので、トノーの熟成に加えて、大樽の熟成も加わる。10年は寝かせてから飲んでほしい。			