




Piana dei Castelli
 ピアーナ・デイ・カステッリ



		◎Spumante Rose - Metodo Classico - Extra Brut スプマンテ・ロゼ メトード・クラッシコ エクストラ・ブリュット			
	畑	品種：チェサネーゼ主体、カベルネ・フラン	醸造	セメントタンクで醗酵	備考 瓶詰め後12カ月シュールリーで熟成。デゴルジュマンはせず、置いておけばそのまま熟成は続く。ドザージュもしていないため、味わいはドライ。色合いは薄い。
		○Vino Bianco - Piana ヴィーノ・ピアンコ ピアーナ			
	畑	品種：マルヴァジア・ブンティナータ100% 土壌：火山性土壌	醸造	ステンレスタンクで数日間のマセレーション セメントタンクとステンレスタンクで、1年以上熟成させる	備考 マルヴァジア・ブンティナータは、ミスカのようなアロマと酸の特徴的な品種で、ブドウの皮にブンティ（点）が広がることに由来。別名、マルヴァジア・デル・ラツィオと呼ばれ、ラツィオ州で広く栽培されてきた。品種の酸を活かし、気軽に仕上がっている。
		○IGP Lazio - Out ラツィオ アウト			
	畑	品種：モンテブルチアーノ50%、チェサネーゼ50% 土壌：火山性土壌	醸造	48時間マセレーション、ステンレスタンクでセメントタンクで24ヶ月熟成。	備考 畑：ヴェッレトリの北部にあるカピタンチェッリという町の畑
		○IGP Lazio - Follia bianco ラツィオ フォッリア・ピアンコ			
	畑	品種：マルヴァジア、リースリング、ソーヴィニオン・ブラン、グレケット、トレピアーノ・ジャッロ 土壌：鉄分を多く含む石灰、シレックス	醸造	ステンレスタンクで4日間マセレーション セメントタンクで14ヶ月熟成。	備考 ソーヴィニオン・ブランは、一部を10月まで待ち、遅積み、さらにヴォトリティスもつけている。低温で慎重にマセレーションをかけた。フォッリア（狂気）というキュヴェ名からも読み取れるように、挑戦的なブレンド。香りに複雑さを持たせつつも、味わいはきれいにまとめ上げている。
		●IGP Lazio - Capitancelli ラツィオ カピタンチェッリ			
	畑	品種：チェサネーゼ30%、モンテブルチアーノ30%、シラー20%、カベルネ20% 土壌：火山性	醸造	180日間マセレーション。 ステンレスタンクで熟成。	備考 畑：ヴェッレトリの北部にあるカピタンチェッリという町の畑
		●IGT Lazio - Follia Rosso ラツィオ フォッリア・ロッシ			
	畑	品種：モンテブルチアーノ 土壌：火山性	醸造	木製の大樽で熟成。	備考 畑：ヴェッレトリの北部にあるカピタンチェッリという町の畑