

【生産者情報】

Christiana Meggiolaro クリスティアーナ・メッジョラーロ

オーナー: Christiana e Rinaldo Meggiolaro クリスティアーナ&リカルド・メッジョラーロ

地域: Gambellara ガンベッラーラ

地区、村: Taibane タイバネ

醸造責任者: Christiana e Rinaldo Meggiolaro クリスティアーナ&リカルド・メッジョラーロ

栽培責任者: Christiana e Rinaldo Meggiolaro クリスティアーナ&リカルド・メッジョラーロ

コンサルタント名: Alessandro Filippi アレッサンドロ・フィリッピ

ホームページ: <http://www.meggiolarovini.it/our-wines/?lang=en>

【ドメーヌについて】

ドメーヌ創業年: 2007 年

【畑について】

自社ブドウ畑面積(ha): 4ha

自社栽培ブドウ品種: ガルガーネガ、ドウレッツァ

主な仕立て方法: ペルゴラ・ギュイヨー

Vigneti

Vigneto Gambellara (ヴィチエンツァ)

地域: ガンベッラーラ

地区: タイバネ

総面積: 3ha 自社所有の畑、1ha 自社管理の借りている畑

標高: 300メートル

向き: 南、南西

土壌: 火山由来の玄武岩、凝灰石が多い

樹齢: 30-40

仕立て: ペルゴラ

収量: 6000kg/ha (果実)

収穫時期: 9月の終わりから10月の初週

Vigneto Ronca (ヴェローナ)

地域: ロンカ

総面積: 1ha 自社所有の畑

標高: 120メートル

向き: 南

土壌: 火山由来の玄武岩を多く含む、むき出しの溶岩の見えるところも。

樹齢: 2009年植樹

仕立て: ギュイヨー

植密度: 5.500株/ha

収量: 6000kg/ha (果実)

畑の管理: フェデリコ・クルタス、ロベルト・アバテ

Racines 



Vini

Saro Gambellara Classico D.O.C

地区:ガンベッラーラ

品種:ガルガーネガ樹齢40年

収量:8000kg/ha

収穫:9月の終わりから10月10日くらいまで。

【醸造について】

酵母のタイプ: 自然酵母

压榨方式: プヌマティックプレス

醗酵容器の素材と容量(L): ステンレス

熟成容器の素材: ステンレス

セラー環境: 2階建ての家の1階部分がセラーになっている。

年間生産ボトル本数: 12000 本

HP 翻訳

Azienda

私たちの小さなワイナリーはガンベッラーラの美しい丘の上にあります。海拔 300m、火山由来の溶岩や凝灰石が土壌深くまで続いています。樹齢は 40 年のは収量を抑えて栽培され、素晴らしい品種であるガルガーネガから少しでもより良い収穫を得るために、収量を抑えて収穫しています。

時間の許す限り丹精をこめて造られたワインは私たちのワインは、私たちのワイン造りへの無限の情熱を語ってくれます。私たちのプロジェクトは金銭的な計算を超えたところで、単純に夢を追いかけて続けることのみによって推し進められています

Filosofia

低い収量、ブドウ樹一本一本に対する細心の注意、手作業での収穫、熟しの時期の違いによる、数回にわたる収穫、セラー内でのブドウへの最大限の配慮は、私たちにとってワイン造りのルールの中のほんの一部に過ぎません。私たちの日々の仕事の基本は、自然であることを最大限求め続けることです。それはやがてワインになった時に優雅さ、清涼感、ミネラルティー、私たちの愛しい畑の個性を、醸し出します。

私たちのワインは、まるで私たち人間の個性がそれぞれ違ってまた互いに補い合うのように、土地の雄々しい力強さと、ガルガーネガの女性的な優雅さの融合です。私たちはワインが市場に出る際も、ワインを造るときと同じように注意深く扱われ、顧客たちとのできる限り直接のやり取りを心掛けています。

ワインは愛情であり、情熱であり人生の喜びであり、人と人とを結びつけます。それこそが私たちが表現したいことです。