









Cinque Campi

チンクエ カンピ



ビオロジック栽培や、ビオディナミ調剤の散布だけでなく、一部の畑で不耕起栽培にも挑む情熱的生産者。2003年、当主となると同時に自社瓶詰めを開始したヴァンノ・ニッツオリは、レッジョ・エミリア近郊で約200年続く農家の家系。所有する計20haのうち、ブドウ畑は4haで、他、麦や野菜も栽培。IGTランブルスコ・デッレミアは、比較的収量の少ないランブルスコ・グラスパロッサ品種を中心に、約10種のランブルスコ品種をブレンド。一次発酵は栗の木樽で。二次発酵も一般的な砂糖ではなく、同じヴィンテッジのブドウの冷却果汁で行い、緻密な泡がランブルスコの野性味と酸味をキレイにまとめ上げる。アタックからアフターまで、一貫して感じられる味わいの透明感は、赤のスプマンテというスタイルが苦手だった人にも、アピール力が大きいだけでなく、従来のランブルスコ観を覆す革命的な存在である。トレヴィアーノによるスプマンテは、自根・樹齢100年以上の古木から生産。ともに醸造時亜硫酸無添加。パルサミコ酢も非常に伝統的な製法で少量生産する。

		○IGT Trebbiano dell'Emilia - Terbianc トレヴィアーノ・デッレミア テルビアンク		備考
畑	品種：トレヴィアーノ 植樹：1900年代 位置：標高160m、東、南東 土壌：砂質混じりの粘土石灰土壌	醸造	ステンレスタンクで5日間マセレーション 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁と一緒に詰め、瓶内二次発酵 瓶内で8か月間熟成	
		◎IGT Spergola dell'Emilia - Spumante Metodo Classico non dosato - "Particella 128" スペルゴラ・デッレミア スプマンテ メトード・クラッシコ・ノン・ドザート パルティチェッラ 128		備考
畑	品種：スペルゴラ100% 植樹：1900年代 位置：標高160m 土壌：砂質混じりの粘土石灰土壌	醸造	珪瑯タンクで3日間マセレーション 8か月間珪瑯タンクにて熟成 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁と一緒に詰め、瓶内二次発酵 8か月間以上澱とともに瓶内熟成	
		◎IGT Lambrusco dell'Emilia - Frizzante Rosato Fuorleggero ランブルスコ・デッレミア フリッツァンテ・ロザート フォルレッジエーロ		備考
畑	品種：ランブルスコ・グラスパロッサ100% 植樹：2014年 位置：標高200m、東 土壌：砂質混じりの粘土石灰土壌	醸造	マセレーションなし セメントタンクで醗酵 セメントタンクで6か月間熟成 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁と一緒に詰め、瓶内二次発酵	
		◎IGT Lambrusco dell'Emilia - Cinquecampi Rosso ランブルスコ・デッレミア チンクエカンピ・ロッシ		備考
畑	品種：ランブルスコ・グラスパロッサ、マルボ・ジェンティーレ、マルツェミーノなど 植樹：1950年、1985年、2005年 位置：標高150m、東・西 土壌：砂質混じりの粘土石灰土壌	醸造	10日間マセレーション 栗の木樽で醗酵 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁と一緒に詰め、瓶内二次発酵 1年間瓶内熟成	

	<p align="center">◎ IGT Lambrusco dell'Emilia - Spumante Metodo Classico non dosato - "Rio Degli Sgoccioli" ランブルスコ・デッレミア スプマンテ メトード・クラッシコ ノン・ドザート リオ・デリ・ズゴッチョリ</p>		<p>キユヴェ名由来：Rio=小川、degli=～の、Sgocciogli=最後の一滴という意味。畑のすぐ横に小川が流れている。数々あるランブルスコ用品種から、味わいに透明感のある、ランブルスコ・バルギ種の単一品種キユヴェ。より軽やかで、繊細な飲み心地でキユヴェ名のイメージ通り。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：ランブルスコ・バルギ 植樹：2005年 位置：標高160m 土壌：砂質混じりの粘土石灰土壌</p>	<p align="center">醸造</p> <p>ステンレスタンクで数日間マセレーション ステンレスタンクで6か月間熟成 瓶詰め時に、同VTの冷蔵保存していた収穫時の果汁を一緒に詰め、瓶内二次発酵 8か月間以上の瓶内熟成の後デゴルジュマン</p>	<p align="center">備考</p>
	<p align="center">● IGT Rosso dell'Emilia - Le Marcone ロッソ・デッレミア レ・マルコーネ</p>		<p>ランブルスコ用に混ぜられていた、マルボ・ジェンティーレ種メインの赤ワイン。ランブルスコが大量に造られ始める以前の、昔ながらの日常酒。小粒で果皮の成分の多い、マルボ・ジェンティーレ種をしっかりとマセレーションをきかせて、小さなフードルで熟成させているので、飲みごたえはしっかりとある。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：マルボ・ジェンティーレ 90%、マルツェミノ5%、カベルネ・ソーヴィニヨン5% 位置：標高160m 土壌：粘土石灰土壌</p>	<p align="center">醸造</p> <p>木製樽で醗酵 木製樽で2年間熟成 ノンフィルター</p>	<p align="center">備考</p>
	<p align="center">○Vino da uve stramature Biologico - Tribùle ヴィーノ・ダ・ウーヴェ・ストラマトウーレ・ピオロジコ トリブーレ</p>		<p>モスカート系品種とマルヴァジアらしい果実の香りが、陰干しでさらに凝縮されている。甘いだけでなく、しっかりと骨格と複雑性を備えているので、飲み飽きない。Tribùlêは、この地方の方言で、tribolato〔苦勞した〕とか、faticato〔あくせく働く、手のかかった〕という意味をもつ。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：モスカート・ピアンコ、モスカート・ジャッロ、マルヴァジア 土壌：粘土石灰土壌</p>	<p align="center">醸造</p> <p>3か月間の陰干し 1週間マセレーション ステンレスタンクで12か月間熟成</p>	<p align="center">備考</p>
	<p align="center">Condimento (Balsamico) Cinquecampi (100ml) コンディメント (バルサミコ) チンクエカンピ</p>		<p>チェリー、オーク、栗、ジュンパー、トネリコ、アカシアなど、容量や質の異なる木樽で最低12年間熟成させたもの。この製品の歴史は少なくとも西暦1046年にさかのぼり、歴史家ドニゾーネの著書「Vita Mathildis」の中に登場する。</p>
<p align="center">畑</p>		<p align="center">醸造</p> <p>異なる木樽で最低12年間熟成 熟成中は年を追うごとに容量が減るので、ひとつずつ小さい樽へと移し替えていく</p>	<p align="center">備考</p>