

L'Aietta

ライエッタ



ライエッタは、仕事術に関する著作もある、まだ30歳代のフランチェスコ・ムリナーリが、2001年に創業。馬で畑を耕作している畑はモンタルチーノの北東に位置する町の城壁の西側で、岩がちな急斜面に130mの高低差で広がる。トスカーナでは非常に珍しいアルベレッコ（一株仕立て）栽培も、このワイナリーの特徴。「表土が年中乾燥した砂質の場合、アルベレッコ仕立ての樹は、気候に合わせて自身で収量を調整し、凝縮感ある房を数少なくつけるようになるメリットがある。また、低く仕立てられるため、岩がちな地面と葉や房が近づき、夜間に地表から放出される昼間の熱を樹がよく受け取り、房は理想的な熟度に達する」とフランチェスコは語る。ロッソ、ブルネッロともステンレスタンクで20日間マセレーション後、スラヴォニア産10hlの大樽で熟成。他に、サンジョヴェーゼ100%のメトード・クラッシコ・スプマンテも生産する。

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
|  | <p>◎ Spumante Brut Rosé - Metodo Classico スプマンテ・ブリュット・ロゼ メトード・クラッシコ</p> | | | <p>サンジョヴェーゼの可能性を模索するフランチェスコの挑戦的な、ロザートスプマンテ。甘みは帯びてはいるものの、きれいな酸を残しており、試作品的な不安定さはなく、完成度は高い。</p> |
|  | <p>○ Grandine グランディネ</p> | | | <p>元々甘口ワインを造ることを考えて、植えた白品種たち。初収穫となった2019年、収穫を前に雹（グランディネ）が降ってしまい、陰干し作業を断念し、辛口の白として醸造。「神様が白の辛口を造れと言ってるのさ」と、フランチェスコ。甘口はとりあえず、辛口を続けていく予定。</p> |
|  | <p>● Quinto elemento クイント・エレメント</p> | | | <p>クイント・エレメント（第五元素）とはサンジョヴェーゼとブレンドした4つの地品種のうち、2%だけ加えた5番目の品種（秘密）のこと。ワインにユニークな味わいをもたらす。ブレンドされている白品種由来のかすかな繊細さと優雅さが特徴。</p> |
|  | <p>● Rosso di Montalcino ロッソ・ディ・モンタルチーノ</p> | | | <p>大樽で熟成中のワインをテイastingし、早く飲んで楽しめるワインを、一足早く瓶詰め。ブドウの品質自体は、ブルネッロと同等のものを使っている。</p> |
|  | <p>● Brunello di Montalcino ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ</p> | | | <p>比較的暑く乾燥しやすい、ライエッタの区画と、冷涼なカステルヌオーヴォ、2つの区画がブレンドされているので、どのVTも酸と果実味のバランスが良い。抜栓後じわじわと、ブルネッロらしい風格をもった香りが立ち上る。</p> |