





# 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。ロツソ、プルネッコ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、収穫の前に雹（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 ロツソ・ディ・モンタルチーノ</p>			<p>大樽で熟成中のワインをテイスティングし、早く飲んでも楽しめるワインを、一足早く瓶詰め。ブドウの品質自体は、プルネッコと同等のものを使っている。</p>
	<p>● Rosso di Montalcino - ATIA ロツソ・ディ・モンタルチーノ アティア</p>			<p>アティアとはエトルスコ神話における冥府の神の名前。正確にはエトルスコ語は右から左に読むので、アティアが正式名称だが、ワイン名はアティアとしている。</p>

	<p align="center"><b>●Brunello di Montalcino</b> 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>
	<p align="center"><b>●Brunello di Montalcino - Alberelli</b> ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ アルベレッリ</p>			<p>モンタルチーノの外壁、西向き斜面のアイエッタの区画。2004年にフランチェスコがアルベレッロ仕立てで植樹した。イタリアワイン評論家、ケリン・オーキーフの格付けにおいても2019VTが100点を取得した。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：サンジョヴェーゼ100% 植樹：2002年、2004年 位置：南東向き、西向き 土壌：岩がちな有機物の少ない土地、砂質 泥炭質</p>	<p align="center">醸造</p>	<p>ステンレスタンクで20日間マセレーション 大樽（10hl）で36カ月間熟成</p>	
<p align="center">畑</p>	<p>品種：サンジョヴェーゼ100% 植樹：2004年 位置：標高400-500m、西向き 土壌：表土の薄い砂質土壌</p>	<p align="center">醸造</p>	<p>ステンレスタンクで20日間マセレーション 500Lのスラヴォニアオーク樽で40カ月間熟成</p>	