

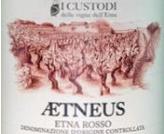
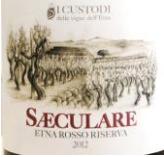


I Custodi
イ・クストーディ

Racines

カターニヤ出身のオーナー、マリオ・パオルツィが、2007年に立ち上げたワイナリー、イ・クストーディ。若くしてエトナ山の赤ワインに心惹かれるものがあったが、醸造家サルヴォ・フォーティと出会い、エトナワインへのめりこんでいった。エトナ山の北部に赤ブドウ、東部に白ブドウ、合わせて11.8haのブドウ畠を所有しており、栽培はサルヴォ率いる、イ・ヴィニエーリの栽培家グループに委ね、醸造もサルヴォがコンサルタントとしてかかわっている。マリオはエトナで生まれ育ったわけではないが、サルヴォの考えに深く共感し、伝統的なそしてクオリティーワインを造るために、ブドウはアルベレッコ仕立てであるべきだと、強く信じている。彼はモガナツィのワイナリーの建設（2016年）の際に、そこにすでにグイヨー仕立てで畠が植えられていたブドウ樹をすべて引き抜き、アルベレッコへと仕立てるべく、植え替えてしまった。それだけ彼の、エトナの伝統への思いは強い。

	<p style="text-align: center;">○Etna Bianco - Aedes エトナ・ビアンコ エデス</p>				備考
	畠	品種：カッリカンテ主体、グレカニコ、カタラット、ミネッラ 植樹：2000年代 位置：650m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造	ステンレスタンクで醸酵 ステンレスタンクで6ヶ月熟成	
	<p style="text-align: center;">○Etna Bianco - Ante エトナ・ビアンコ アンテ</p>				備考
	畠	品種：カッリカンテ主体、 グレカニコ/ミネッラ10% 植樹：2000年代 位置：750m、エトナの東斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造	ステンレスタンクで醸酵 ステンレスタンクで1年間熟成	
	<p style="text-align: center;">○Etna Bianco Superiore - Imbris エトナ・ビアンコ・スペリオーレ インブリス</p>				備考
	畠	品種：カッリカンテ 植樹：2000年代 位置：900m、エトナの東斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造	ステンレスタンクで醸酵 ステンレスタンクで18ヶ月間熟成 その後少なくとも24ヶ月間瓶熟成	
	<p style="text-align: center;">○IGT Sicilia Bianco - Vinujancu シチリア・ビアンコ ヴィヌヤンク</p>				備考
	畠	品種：カッリカンテ、リースリング・ レナー、ゲヴュルツトラミネール、 グレカニコ、ミネッラ 植樹：2005年 位置：1,200m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造	ステンレスタンクで醸酵 ステンレスタンクで熟成	
	<p style="text-align: center;">●Etna Rosso - Pistus エトナ・ロッソ ピストゥス</p>				備考
	畠	品種：ネレッロ・マスカレーゼ主体、 ネレッロ・カッブッチャ 植樹：2000年代 位置：700m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造	ステンレスタンクで1週間マセレーション セメントタンクで15ヶ月間熟成	

	● IGT Terre Siciliane Rosso - Nerello Cappuccio テッレ・シチリアーネ・ロッソ ネレッロ・カッブッチョ				備考
畑	品種：ネレッロ・カッブッチョ 植樹：2000年代 位置：700m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造	ステンレスタンクで25-28°Cで約1週間醸酵 ステンレスタンクで6ヶ月間熟成		
	● Etna Rosso - Aetneus エトナ・ロッソ エトネウス				
畑	品種：ネレッロ・マスカレーゼ主体、 ネレッロ・カッブッチョ 植樹：1900年代年以降 位置：700m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌	醸造	ステンレスタンクで2週間醸酵 500L樽で24ヶ月間熟成		備考
	● Etna Rosso Riserva - Saeculare エトナ・ロッソ・リゼルヴァ セクラーレ				
畑	品種：ネレッロ・マスカレーゼ主体、 ネレッロ・カッブッチョ、アリカンテ、その他 植樹：1770(推定)-2020年の混植 位置：600m、エトナの北斜面 土壌：火山性砂質土壌、ミネラルが非常に豊富	醸造	ステンレスタンクで25-28°Cで12日間発酵 少なくとも36ヶ月間樽熟成、その後36ヶ月瓶熟成 熟成には約2/3が古樽、1/3が新樽を使用する		備考