

La Torre alle Tofe

ラ・トルレ・アツレ・トルフェ





ラ・トルレ・アツレ・トルフェは8世紀に建てられた塔（Torre）を中心に、貴族の郊外の別宅を、現オーナーのマニア・カステッリの曾祖父が購入し、以来、オリーブオイルやワインの生産を行ってきた。古い貴族の別邸ということもあり、スペースは広く、13haの自社畑には十分な醸造設備がある。古いセメントタンクが多いのもこのワイナリーの特徴だ。

2018年、長らくワイン造りを担当してきた醸造家が、トルレ・アツレ・トルフェを去ることが決まった。そこでその醸造家がオーナーのマニアに推薦をしたのが、ジャコモ・マストレッツァだった。2016年に惜しまれながらも、閉業したキアンティ・ガイオーレのワイナリー、ラ・ポルタ・ディ・ヴェルティーネの元醸造家だ。

ジャコモにとって初めての経験である、砂地でのサンジョヴェーゼの醸造。果実味とタンニンの表現が、石灰質土壌のそれとはまったく違うと言う。トルレ・アツレ・トルフェのワインは確かに、骨格よりも柔らかなタンニンが、印象的だが、果実味と酸味には、彼らしい魅力を感じる。

●IGT Toscana Rosato Lunella IGT トスカーナ ロザート ルネッラ					
	畑	品種：サンジョヴェーゼ主体 植樹：1960年代、2000年代 位置：330m、南東～南西向き 土壌：粘土石灰、砂質も多い	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで熟成 1/3はバリックで醗酵熟成	備考 イタリア中部で広く使われる、サラッソ（セニエと同義）と呼ばれる、醸造テクニックによる、ロザート。ルネッラというキュヴェ名は当主であるマニアの曾祖母の名に由来。飲みやすいだけのロゼではなく、飲みごたえとうまみを備えている。
●IGT Toscana Rosato Lunella in Botte IGT トスカーナ ロザート ルネッラ					
	畑	品種：サンジョヴェーゼ主体 植樹：1960年代、2000年代 位置：330m、南東～南西向き 土壌：粘土石灰、砂質も多い	醸造	樽醗酵 樽で12カ月熟成	備考 裏ラベルに木樽醗酵（Fermentato in Botte）と表記されている。通常ステンレス醗酵されるロザートを木樽にて醗酵・熟成させた。より深みとコクのあるロザート。
●Chianti Colli Senesi - Torre alle Tofe キアンティ・コッリ・セネージ トルレ・アツレ・トルフェ					
	畑	品種：サンジョヴェーゼ主体 （カナイオーロ、コロリーナ）10% 植樹：1960年代、2000年代 位置：330m、南東～南西向き 土壌：粘土石灰、砂質も多い	醸造	セメントタンクで醗酵 セメントタンクで10カ月熟成	備考 砂質のサンジョヴェーゼのタンニンは、木樽で熟成をさせると、タンニンが強くなりすぎることが多いため、生き活きとした、ニュアンスを出すためにセメントタンクでの熟成を選んだ。
●Ciliegiolo チリエジョーロ					
	畑	品種：チリエジョーロ100% 植樹：1960年代、2000年代 位置：330m、南東～南西向き 土壌：粘土石灰、砂質も多い	醸造	セメントタンクで醗酵 木樽で7カ月間熟成	備考 甘い果実味と飲み心地の良いワインのできやすい、チリエジョーロに樽熟成で骨格を与えた。暖かい年には存在感と迫力のあるワインが出来る。
●Colorino コロリーノ					
	畑	品種：コロリーノ100% 位置：330m 土壌：粘土石灰、砂質も多い	醸造	セメントタンクで醗酵 木樽で18カ月間熟成	備考 名前の通り、色（コロレー）を与える品種としてキアンティエリアではブレンド品種とされてきた品種。果汁も赤いタンチュリエの品種で、最後の方に収穫される品種でもあり、濃い果実味と果皮の要素が非常に豊富。長期の熟成をかけることで、高揚感のある香りと変化する。

	● Canaiolo カナイオーロ			備考	豊かだが柔らかなタンニンと骨格を備えている。ともすると地味になりがちなカナイオーロだが、酸を意識したワイン造りを行うことで、途端に魅力的になる。
	畑	品種：カナイオーロ100% 位置：330m、南東～南西向き 土壌：粘土石灰、砂質も多い	醸造		
	● Chianti Colli Senesi Riserva キアンティ・コッリ・セネージ・リゼルヴァ			備考	砂質土壌の多いコッリ・セネージの中でも、粘土石灰のニュアンスが強い土壌の畑を選び、木樽で長期の熟成を試みる。
	畑	品種：サンジョヴェーゼ100% 植樹：1960年代、2000年代 位置：330m、南東～南西向き 土壌：粘土石灰質	醸造		