

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、シエナ近郊のトルフェ村にある農園で、中心部にある塔（Torre）は8世紀に建てられたものです。塔は修復された住居や館、ブドウやオリーブの植わる庭園に囲まれ、牧歌的な風景が広がります。農園のすべてがカステリ家が所有しており、バイオロジック栽培のブドウのワインや、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルを生産しています。ここで働く、心から信頼のおけるスタッフのほとんどは、彼らの人生の多くの時間をこの農園とともに過ごし、手助けしてくれています。

スタッフたちとは強い絆で結ばれており、数十年にわたり働いてくれている3つの家族が彼らの活動を通じて、トルレ・アツレ・トルフェに“命”を吹き込んでくれています。

文献で確認できる、この農園でのワイン造りは1316年までさかのぼるが、カステリ家のストーリーは1950年代に、ルイーダ・カステリと妻のルネッタ・モルフィーニが館とそれをとりまく農園を購入したことから始まります。現在はマニアとマークと彼らの娘たち4人が、トルフェ村のカステリ家の第4世代として、農園を管理しています。

	<p align="center">● IGT Toscana Rosato Lunella IGT トスカーナ ロザート ルネッタ</p>			<p>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。 ルネッタ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。</p>	
	<p>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</p>	<p>醸造</p>	<p>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</p>	<p>備考</p>	<p>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。</p>
	<p>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</p>	<p>醸造</p>	<p>セメントタンクで醗酵 木樽で7カ月間熟成</p>	<p>備考</p>	<p>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、スリムながら存在感のある逸品。</p>
	<p>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</p>	<p>醸造</p>	<p>セメントタンクで醗酵 木樽で7カ月間熟成</p>	<p>備考</p>	<p>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する事で、途端に魅力的になる。</p>