



Borgo del Tiglio (Nicola Manferrari)

ボルゴ・デル・ティリオ (ニコラ・マンフェッラーリ)



ボルゴ・デル・ティリオは、フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州コッリオで独自の白ワイン様式を築いた造り手である。薬学を学んだニコラ・マンフェッラーリが1981年、父の急逝を機に家業を継ぎ、科学的思考と実験精神をもとに自らの手で技術を磨いた。完熟果を穏やかに圧搾し、酸の低いフリウラーノに緊張感を与える手法を確立し、1982年に代表作「ロンコ・デッラ・キエーザ」を誕生させた。現在は息子マッティアが加わり、約10haの畑を管理。フリッシュと呼ばれる泥灰・砂岩層の土壌で、7,000本/haの高密植と独自のヴェンタリオ仕立てにより、果実の均整と樹勢の調和を図る。収穫は全て手作業で小箱輸送。セラーは重力移送を原則とし、区画ごとに仕込み、澱と9~10ヶ月接触させて質感と奥行きを与える。厳密な樽選抜とアッサンブルージュによって一貫した精度を保ち、コッリオの地に知性と静謐を湛えた白ワインの美を追求している。

	○Vino Bianco - Milleuve ヴィーノ・ビアンコ ミッレuve			備考
畠	品種：フリウラーノ、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、マルヴァジーア、リースリング 土壌：新生代の泥灰土質	醸造	250Lの樽で醸酵 250Lの樽で数カ月間熟成	
	○Collio Bianco コッリオ・ビアンコ			備考
畠	品種：フリウラーノ、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング	醸造	木樽で醸酵 木樽で10ヶ月間熟成	
	○Collio - Friulano コッリオ フリウラーノ			備考
畠	品種：フリウラーノ100% 植樹：1960年頃 位置：南西向き、標高150m 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醸酵 木樽で10ヶ月間熟成	
	○Collio - Chardonnay コッリオ シャルドネ			備考
畠	品種：シャルドネ100% 植樹：1985年頃 位置：南東向き、標高150m 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醸酵 木樽で10ヶ月間熟成	

	○Collio - Chardonnay Selezione コッリオ シャルドネ・セレツィオーネ				備考	毎年醸造される、Collio Chardonnayの熟成中の樽選別 (Selezione)。毎年造られるわけではなく、特にバランスと優雅さの優れた樽を、数樽選んで造られる年がある。通常のキュヴェとはエチケットの色を分けて区別している。
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1985年頃、1975年頃 位置：南東、南西向き、標高150m 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醸酵 木樽で10ヶ月間熟成			
	○Collio - Sauvignon Selezione コッリオ ソーヴィニヨン・セレツィオーネ				備考	毎年醸造される、Collio Sauvignonの熟成中の樽選別 (Selezione)。毎年造られるわけではなく、特にバランスと優雅さの優れた樽を、数樽選んで造られる年がある。通常のキュヴェとはエチケットの色を分けて区別している。
畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醸酵 木樽で10ヶ月間熟成			
	○Collio - Studio di Bianco コッリオ ストゥーディオ・ディ・ビアンコ				備考	フリウラーノとソーヴィニヨン、フリウラーノとリースリングの2種類のブレンドを、熟成の最終段階でアッサンブラージュ。各ブレンドは、同日に収穫および圧搾される。ソーヴィニヨンとリースリングの高い酸度のおかげで、フリウラーノがしっかりととした成熟するのを待つことができるという点で、この3つの品種はお互いを補い合い一緒に醸造するのに適していると造り手は考えている。
畑	品種：フリウラーノ、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング 植樹：1989年以前 位置：全方位	醸造	木樽で醸酵 木樽で10ヶ月間熟成			
	○Collio - Ronco della Chiesa コッリオ ロンコ・デッラ・キエーザ				備考	醸造所の裏に迫る急斜面の、ワイナリーの所有する畑の中でも特に樹齢が高いRonco della Chiesaという畑のブドウの中から、さらに選別したブドウでつくられる。果皮から抽出される苦味を抑え塩味を生かすために、圧搾は特にソフトプレスするようにしている。
畑	品種：フリウラーノ100% 植樹：1960年頃 位置：南西向き 土壌：泥灰土質	醸造	250L古樽で醸酵 木樽で10ヶ月間熟成			
	●Collio - Rosso della Centa コッリオ ロッソ・デッラ・チェンタ				備考	プラツツァーノ、サンジョルジョ地区にある約1ヘクタールの黒ブドウ用の区画で栽培。1981年の創業時は半ヘクタールだったメルローの畑だが、その仕上がりに満足いかず、勉強と実験を重ねて85年初リリース。急な斜面は、昔は乾いた石の壁で段々畑のようになっていた。良年のみ造られ、平均して3年に1度しか造られない。それ以外の年は、カベルネ・ソーヴィニヨンとブレンドして、コッリオ・ロッソかコッリオ・ロッソ・リゼルヴァとしてリリース。
畑	品種：メルロー100% 植樹：1970年頃 位置：南西向き 土壌：泥灰土質、砂質	醸造	1200Lの木樽で醸酵 その後新樽で熟成			