



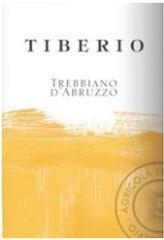
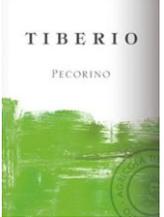
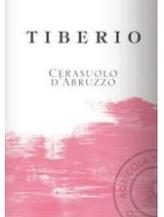
Tiberio

ティベリオ



ティベリオはペスカラから内陸の山岳部に30km、クリスティアーナとアントニオの姉弟が運営するワイナリー。樹齢60年を超えるトレッピーアーノやモンテプルチアーノの畑を彼らの父が購入し、そこからセレクション・マサルで畑を植えていき、合計30haの畑を所有する。醸造を担当するクリスティアーナは明確な方向性をもってワインを造っており、特徴的であるのは、プレスを全く行わずフリーランジュースのみで醸造し、生産ワインの大部分をステンレスタンクのみで行うこと。

化学を専攻し、話し方からも強い意志と澄んだ知性の持ち主であることを感じさせるクリスティアーナだが、「ブドウやテロワールができないことを無理強いない醸造を心がけている」そして「ステンレスタンクによる醸造はブドウがそれを望んでいるからだ」と話す。洗練された味わいは、丁寧な畑の手入れの賜物ではあるが、2人は常に現代的な、あるいは既存の視点とは別の視点を持つことを心がけている。ティベリオ姉弟の目標はただひとつ、品種と産地を明確に語るワインを造ることだ。

		○Trebbiano d'Abruzzo トレッピーアーノ・ダブルッツォ		備考	造り手のクリスティアーナは、彼女らの栽培する品種のクローンが、トレッピーアーノ・"アブルツヴェーゼ"であることの重要性を繰り返す。アブルツヴェーゼ州に植わる多くのトレッピーアーノ・アブルツヴェーゼと混同された品種にはない、品格と繊細さ、複雑味をあわせもつ。
畑	品種：トレッピーアーノ100% 植樹：1960年代 位置：標高380m 土壌：粘土石灰土壌、砂岩の下層土	醸造	ブドウを破碎し、5~6度で6時間マセレーション、プレスをせずフリーランジュースのみを醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで8か月間熟成 マロラクティック醗酵なし		
		○IGP Colline Pescaresi - Pecorino コッリーネ・ペスカレーズィ ペコリーノ		備考	ペコリーノは早熟なので、海辺では成熟が早すぎ、山に近い涼しい環境が適していると、造り手のクリスティアーナは考えている。トレッピーアーノよりも骨格がある。
畑	品種：ペコリーノ100% 植樹：2000年代 位置：標高350m 土壌：粘土石灰土壌、砂岩の下層土	醸造	ブドウを破碎し、7~8度で5,6時間マセレーション、プレスをせずフリーランジュースのみを醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで8か月間熟成 マロラクティック醗酵なし		
		○IGP Colline Pescaresi Pecorino - Quarmari コッリーネ・ペスカレーズィ・ペコリーノ クアルマリ		備考	ティベリオが所有する3.8haのペコリーノの畑のうち、中心部に育つ特殊な系統の5本を原木とし、セレクション・マサルで栽培したブドウから造られたキュヴェ。ペコリーノ種元来の小さい葉、低収量（実の数、重さともに少ない/低い）という特徴をもち、力強さとともに軽やかさを備える。 2023年に亡くなった、愛犬"クアルマリ"から名付けた。2023VTは1500本のみの生産。
畑	品種：ペコリーノ100% 植樹：2000年代 位置：標高350m 土壌：粘土石灰土壌、砂岩の下層土	醸造	ブドウを破碎し、プレスをせずフリーランジュースのみを醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで約18か月間熟成 マロラクティック醗酵なし		
		○Trebbiano d'Abruzzo - Fonte Canale トレッピーアーノ・ダブルッツォ フォンテ・カナレ		備考	ワイナリーで一番古い樹齢のトレッピーアーノの選抜。ワイナリー開設当初から、トップキュヴェとして生産されている。
畑	品種：トレッピーアーノ100% 植樹：1940年代 位置：標高350m 土壌：粘土石灰土壌、砂岩の下層土	醸造	ブドウを破碎し、プレスをせずフリーランジュースのみを醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで8か月間熟成 マロラクティック醗酵なし		
		●Colline Pescaresi Superiore - Cerasuolo d'Abruzzo コッリーネ・ペスカレーズィ・スペリオーレ チェラスオーロ・ダブルッツォ		備考	軽やかな果実味と生き生きとした酸味が特徴のチェラスオーロ。抽出は色づく程度だが、わずかなグリップを舌に感じる。 2024VTから、DOC協会がカテゴリー名を変更したため、"Colline Pescaresi Superiore"としてリリースされるが、畑と醸造は今までと変わらない。
畑	品種：モンテプルチアーノ100% 植樹：1960年代 位置：標高350m、南向き 土壌：粘土石灰土壌、砂岩の下層土	醸造	ブドウを破碎し、10度で2,3時間マセレーション、プレスをせずフリーランジュースのみを醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで8か月間熟成 マロラクティック醗酵なし		

	<p align="center">● Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ</p>			備考	<p>ティベリオの華やかで軽快なスタイルの白とチェラスオーロとは打って違って、バランスが取れ落ち着いた雰囲気のものプルチアーノ。抽出はしっかりと感じるが、タンニンのざらつきは感じず、ゆっくりと味わいが出てくる。</p>
	畑	<p>品種：モンテプルチアーノ100% 植樹：1960年代 位置：標高350m 土壌：粘土石灰土壌、砂質の下層土</p>	醸造		
	<p align="center">● Montepulciano d'Abruzzo - Archivio モンテプルチアーノ・ダブルッツォ アルキヴィオ</p>			備考	<p>ベルゴラ仕立てで、彼らのセレクション・マサル元となる樹齢の高いモンテプルチアーノ。彼らにとってはワイナリーの「クローン・アーカイブ」であることから、この名前がついた。</p>
	畑	<p>品種：モンテプルチアーノ100% 植樹：1950年 位置：320m 土壌：粘土石灰質</p>	醸造		
	<p align="center">● Montepulciano d'Abruzzo - Colle Vota モンテプルチアーノ・ダブルッツォ コッレ・ヴォータ</p>			備考	<p>キュヴェ・アルキヴィオを産する古い区画の畑からのセレクション・マサルで植樹した区画のうち、若い樹齢に関係なく際立つて特別な赤ワインのできる畑の選抜。グイヨー仕立て。</p>
	畑	<p>品種：モンテプルチアーノ100% 植樹：2000年 位置：標高380m 土壌：粘土石灰質、小石が多い</p>	醸造		