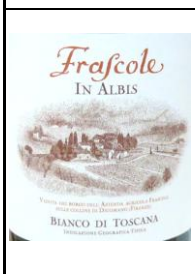
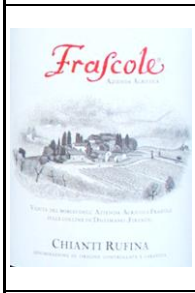


フラスコレは、フィレンツェ近郊キアンティ・ルフィナに位置する総面積80haの農園である。中世の建物を活用したセラーや民宿、ローマ時代・エトルリア時代の遺構が残るこの地で、1992年にエンリコ・リッピがワイナリーを継承。90年代からフェデリコ・スタデリーニのコンサルタントを受け、1999年にはバイオロジック認証を取得。2023年からは息子のコジモと共に親子二代で運営されている。キアンティ・ルフィナは標高300～500mに広がり、アペニン山脈からの冷気により昼夜の寒暖差が大きく、酸のある引き締まった果実に育つとされるエリアだ。収穫は手作業で行われ、セメントタンクでの発酵後、長期間澱と接触させることで厚みと丸みを引き出す。熟成はセメントや木樽をスタイルに応じて使い分け、トップキュヴェ「ヴィーニャ・アツラ・ステレ」は最大4年、ヴィンサントは9年の樽熟成を経てリリースされる。

	○IGT Toscana Bianco - In Albis トスカーナ・ビアンコ イン・アルビス	Albis=白（ラテン語）。瓶詰め後1年間の瓶熟成を行ってからリリースされる。
	●Chianti Rufina キアンティ・ルフィナ	ブドウの成熟度をできるだけそろえるため、同じ畑でも複数回に分けて収穫が行われる。 キアンティ・クラッシコに比べて涼しい気候で知られるルフィナ地区の典型的な個性を備え、サンジョヴェーゼを主体に、高めの酸と引き締まった骨格を特徴としている。
	●Chianti Rufina Riserva - Frascole Riserva キアンティ・ルフィナ・リゼルヴァ フラスコレ・リゼルヴァ	ルフィナ地区の標高400～500mに位置する有機栽培の畑より。樹齢の古い区画と若い区画を組み合わせ使用し、10月中旬以降に手摘みで数回に分けて収穫。
	●Chianti Rufina Riserva - Terralectae - Vigna alla Stele キアンティ・ルフィナ・リゼルヴァ テラエレクト ヴィーニャ・アツラ・ステレ	サンジョヴェーゼ100%の単一畑から収穫。粘土と岩が多い深層土壌で、果実の成熟が均一になり、非常にフィネスとエレガンスに富む。2018年からフラスコレ・リゼルヴァと分けて瓶詰めを始めた。 ※テラエレクトTerralectaeについて キアンティ・ルフィナ協会に所属する生産者によって考案された新たなカテゴリー。サンジョヴェーゼ100%であること、最大収量や熟成期間などの既定に加えて、ルフィナの生産者による試飲が行われキャラクターと品質を備えると認められることで名乗ることができる。

	○Vinsanto del Chianti Rufina (375ml) ヴィンサント・デル・キアンティ・ルフィナ				備考	中部イタリア伝統のバッシート製法による長期熟成甘口ワイン。9年以上の樽熟成を経て無濾過で瓶詰め。
	畑	品種：トレッピアーノ、マルヴァジア ア・ピアンカ（比率は年により変動） 植樹：1967年、1970年 位置：標高400m、南～南西向き 土壌：マルヌ、砂を含む粘土石灰質	醸造	9月中旬に手摘みで収穫後、通気性の高い室内で房を吊るして約半年間乾燥 翌年3月頃に垂直プレスで圧搾 栗およびオークの小樽（40～80L）で9年以上熟成 無濾過で瓶詰め		