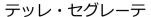


## **Terre Segrete**





テッレ・セグレーテは、カラブリア州でエッセンシャルオイル事業を営むジョルジオ・ラ・ファーチェが、母方の祖父から相続したエトナ山麓の土地で始めたワイナリーである。食とワインへの情熱からエトナでのブドウ栽培取り組み、北斜面の区画ヴェルツェッラからのネレッロ・マスカレーゼ主体の赤2種、東斜面ミーロ村の区画カゼッレからの白2種の計4種のワインを生む。樹齢は白が2010年代、赤は1980年代植樹のブドウが最も古く、全てアルベレッロ仕立て・8000本/haの高密度で植えられ、イ・ヴィニエーリが栽培、醸造指導をしている。ロヴィテッロ地区に新たに建てたセラーでは、主にステンレスタンク発酵、上級キュヴェは樽発酵・熟成を行う。ワイナリー名には「架空の小さな動物たちが住む不思議な場所」という物語が込められ、この土地の魅力と共に新たな挑戦を続けている。

					_	
		○Etna Bianco - Pappagone エトナ・ビアンコ パッパゴーネ				エトナ山の北斜面、カスティリオー ネ・ディ・シチーリア村と東斜面ミー
PAPPAGONE  SIGN  FITA BANGO HE GERRAL GOSTHILLES	畑	品種:カッリカンテ主体、ミネッラ、 グレカニコ 植樹:2010年代 位置:北斜面560m、東斜面750m 土壌:砂質、火山性土壌	醸造	ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで6ヵ月間熟成 瓶詰め前にフィルトレーション	備考	ロ村のブドウを使用。柑橘やハーブの香りに、塩味やほろ苦さを伴うミネラル感。酸と旨味がワインの骨格を支え、果実味は控えめでシャープな印象。
		○Etna Bianco Superiore - Pellottola エトナ・ビアンコ・スペリオーレ ペッロットラ				ミーロ村の区画「カゼッレ」から生ま
PELLOTTOLA  ETN. HEACO OF PERSONE FOR ORDINAL CONVENALAN  *********************************	畑	品種: カッリカンテ100% 植樹: 2010年代 位置: 東斜面750m 土壌: 砂質、火山性土壌	醸造	木製樽で醗酵 大樽で12ヵ月間熟成 瓶詰め前にフィルトレーション	備考	れる、カッリカンテ100%の上級キュヴェ。花梨や柑橘の香りと引き締まった酸が特徴。ほのかな収斂性があり、やや硬質だが余韻にアロマが長く続く。
TREMELLINO  1918  EFFA ARRON  HORALINI CONTROLATA  ARRONALINI  HORALINI CONTROLATA		●Etna Rosso - Tremellino エトナ・ロッソ トレメッリーノ				エトナ山北斜面中腹、ヴェルツェッラ の区画のネレッロ・マスカレーゼ主体
	畑	品種:ネレッロ・マスカレーゼ主体、 ネレッロ・カップッチョ 位置:エトナ山北斜面550m 土壌:砂質、火山性土壌	醸造	ステンレスタンクで一部全房で10日間 醗酵 ステンレスタンク6ヵ月間熟成 瓶詰め前にフィルトレーション	備考	のエトナ・ロッソ。明るいルビー色
SCOSSONE  STANDARD CONTROLLES  STANDARD CONTROLLES  STANDARD CONTROLLES		●Etna Rosso - Scossone エトナ・ロッソ スコッソーネ				エトナ山北斜面中腹、ヴェルツェッラ の区画のネレッロ・マスカレーゼ主体
	畑	品種:ネレッロ・マスカレーゼ主体、 ネレッロ・カップッチョ 植樹:1980~1990年代 位置:エトナ山北斜面550m 土壌:小さな火山岩を含む砂質、火山 性土壌	醸造	ステンレスタンクで一部全房で20日間 醗酵 木製樽で12ヵ月間熟成 瓶詰め前にフィルトレーション	備考	のエトナ・ロッソ。より凝縮感とストラクチャーを持つ、エトナ・ロッソの上級キュヴェ。赤系果実と青いハーブの複雑な香り。果実味と酸が生き生きとし、余韻のスパイス感は熟成による複雑さも期待させる。