



ファットリア・ナンニは、マルケ州アピーロのアルジッチ地区にあるワイナリーだ。ナンニとは1967年にこの地にを植えたジョヴァンニ・ピエルシジッリの愛称に由来。2016年に畑を購入した、現オーナーのロベルトはジョヴァンニとは会ったことがなかったが、収量の多くなく、栽培も難しいこの地にヴェルディッキオを植えたジョヴァンニへと敬意を表し、ワイナリー名とした。ジョヴァンニの植えた畑を含め合計8.8ha、5つの畑を所有しておりバイロジック栽培で畑を管理している。これらの畑はいずれも標高400m前後の丘陵地にあり、気候は冷涼、土壌は主に粘土質・砂質・砂岩由来の岩盤を含む。セラーでは低温管理のもと野生酵母で発酵後、マロラクティック醗酵をせずに澱と共に熟成。キュヴェ・アルジッチは3～6ヶ月、キュヴェ・オリージニは18～24ヶ月を目安に、それぞれの熟成期間を経て瓶詰される。

	<p>○Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore - Arsicci ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ・スベリオレ アルジッチ</p>		<p>備考 マチェラータ県アピーロ地区アルジッチ産のワイン。ワイナリー所有畑の中でも最も標高の高い区画に由来し、炭酸カルシウムを豊富に含む石灰質土壌とヴェルディッキオの特性が相まって、塩味を帯びた清涼感ある味わいを生み出す。ライムを思わせるフレッシュなグリーンノートと、切れの良い酸味が引き締まった味わいを形づくっている。</p>
<p>畑 品種：ヴェルディッキオ主体、トレッピアーノ 植樹：1970年代 位置：標高450m 土壌：表土に岩の多い粘土石灰土壌</p>	<p>醸造 収穫用コンテナで運ばれたブドウは一晚冷蔵され、翌日全房で酸素の無い状態でプレス ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで3カ月間熟成後、瓶内で3カ月間マロラクティック醗酵なし</p>		
	<p>○Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico - Origini カステッリ・ディ・イエージ・ヴェルディッキオ・リゼルヴァ・クラッシコ オリージニ</p>		<p>備考 畑の前オーナー、ジョヴァンニ・ピエルシジッリが植樹した、ワイナリー所有の一番古い畑のヴェルディッキオを使用。サン・ヴィチーノ山を臨む美しい畑で山からの沖積土の古樹は、強く複雑なアロマと厚みのある味わいをワインに与える。熟した果実と青さが交じり合う複雑な香り、引き締まった酸味とやや青い渋味が調和し、エキス感の強い凝縮した味わい。</p>
<p>畑 品種：ヴェルディッキオ100% 植樹：1960年代 位置：標高420m 土壌：砂利を含む粘土石灰土壌</p>	<p>醸造 収穫用コンテナで運ばれたブドウは一晚冷蔵され、翌日全房で酸素の無い状態でプレス、スターターを準備し、ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで12カ月間熟成後、瓶内で6カ月間熟成 マロラクティック醗酵なし</p>		