

PODERE LE VOLUTE

ポデーレ・レ・ヴォルーテ



手作業にこだわり孤軍奮闘する自然派の生産者

1994年、クラウディア・ガルガーニ氏が父親から畑を受け継ぎ、本格的なブドウ栽培を開始。1999年にオーガニック認定を受け、2001年からワイン醸造を始める。コンサルタントであるフェルナンド・ソヴァーリ氏の元で醸造を学び、ファーストヴィンテージは2006年。所有総面積10haのうち、栽培面積は5ha。栽培から醸造までほぼクラウディアひとりでやっている。手作業にこだわる稀有なワイナリーであり、2019年のアンテプリマではヴェルナッチャ・サンジミニャーノ協会から代表的生産者のひとつに選ばれている。将来的には畑面積を拡大し、トラクターを利用せず馬ですべての作業をすることを目指し、妥協せずワイン造りを行っている。



クラウディア・ガルガーニ(オーナー)



Vernaccia di San Gimignano

ヴェルナッチャ
ディ・サンジミニャーノ

白・辛口

ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ100%

- DOCGヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ
- ステンレスタンク
- アンテプリマ ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ 2019 選出
- オーガニック

熟した桃や洋ナシ、白い花の香りにアーモンドのニュアンス。フレッシュかつ、ドライな印象で、ほのかな苦みが心地よくボリュームも感じられる様々な料理に合わせやすい白ワイン。

8052439990010 750ml×6 **¥3,000**

TENUTA DI SANTA LUCIA

テヌータ・ディ・サントルチア



ティレニア海を望む地で伝統品種を守り育む

トスカーナの地中海沿岸よりやや内陸、標高100mの高さに位置するテヌータ・ディ・サントルチア。アルノ川とエラ溪谷の交差点でもあり、川と海の環境が合わさりながら堆積した、砂や礫、石や貝殻の化石が豊富な土壌でヴェルメンティーノを栽培。品種の個性とテロワールを引き出すワイン造りを行っている。



サビーノ・ルッソ(醸造家)



Tenuta di Santa Lucia Vermentino

テヌータ・ディ・サントルチア
ヴェルメンティーノ

白・辛口

ヴェルメンティーノ100%

- IGTコスタ・トスカーナ
- ステンレスタンク
- オーガニック

リンゴ、洋ナシ、グレープフルーツ、カモミール、セージを想わせる爽やかな香り。口当たりは柔らかく、豊かな果実味、はつらつとした酸とミネラル感がボディを引き締める、フレッシュで生き生きとした味わい。

8002153218525 750ml×6 **¥2,200**

