Colombaia
Tutti Frutti 2019
コロンバイア
トゥッティ・フルッティ 2019



この若々しいワインはフルーティーな赤で、軽いタンニンとダークチェリーの香りがあります。軽めでもしっかり目でも問いませんが、気軽なランチにぴったりです。パスタ料理に最適な、非常に飲みやすいワインです。サービングの適温は14℃ぐらいです。無濾過、無清澄、亜硫酸塩無添加。

品種：　80% サンジョヴェーゼ、10%マルヴァジーア・ネーラ、10%コロリーノ
種類：　赤ワイン（ミディアムボディ）
生産国：　イタリア
地方：　トスカーナ
ヴィンテージ：2019
容量：　750ml
Alc.：　13.0%
参考小売価格：￥3,920（税別）

ワイナリーの説明：
コロンバイアは単なるブドウ畑ではなく、ブドウ、動物、野菜、果物などが共生し、お互いに栄養を与え合っている生態系そのものです。コロンバイアとは「鳩小屋」という意味で、コッレ・ディ・ヴァル・デルサの街から220mほど丘の上にある、16世紀に建てられた農家の特徴でもあります。海から60kmのあたりの古代化石が豊富な粘土質の土壌に、ブドウが植樹されています。気候もまた非常に特別で、毎日午後遅い時間になるとブドウ畑に潮風が吹くことで土壌とワインに新鮮さを与え、そしてワインの風味を豊かなものにしてくれる微かな塩味も感じられるようになります。

醸造は、その年のヴィンテージに合わせて行われます。しかし、いくつか不変のことがあります。それは、土着酵母を使った自然発酵、無濾過、無清澄、そして添加物を一切使用しないことです。そして天候の影響をうけてブドウの比率は毎年変わり、それにあわせてラベルの色も変わります。つまり、ラベルの色がそのヴィンテージを表現しているのです。

全てのワインは
・ トスカーナIGT
・ オーガニック、デメター認証を受けたビオデナミ農法
・ ヴィーガン
・ ワインは、樹齢50年のヴィーニャ・ヴェッキアと樹齢15年のヴィーニャ・ヌオーヴァの2つの区画からのブドウをそれぞれ別に醸造

全てのブドウは手摘みで収穫され、除梗後にタンクに移して最低10日間の浸漬を行います。その後果汁を圧搾し、再びタンクに移して発酵させます。発酵は、ブドウ果皮についている野生酵母のみを使用し、果汁の糖分が全てアルコールになるまで発酵させます。すべての過程において、化学物質のみならず、糖分も酵母も一切添加していません。ブドウだけを使って造ったワインです。