COLPASSO

Colpasso
Grillo Spumante Brut

コルパッソ
グリッロ スプマンテ　ブリュット



コルパッソは、マルサラとマザーラがあるトラパニ県に畑を持つ、シチリア西部のワイナリーです。古来より土地に根ざしているイタリア土着品種にこだわり、長年培ってきた知識と探究を重ねた最新技術を融合させ、伝統を表現したワイン造りを行っています。コルパッソとは「丘の上への一歩」という意味。「丘」という意味のCollina の略語“Col”と「一歩」という意味の “Passo” の言葉を組み合わせて作られた言葉で、２つの意味を持っています。

「最良のワインは、セラーから生まれるのではなく、最良のぶどう畑から生まれる」という信念のもと、品種の個性をしっかりと表現するぶどうを栽培しています。自然に配慮した栽培にこだわり、農薬をほとんど使わず、人的介入をなるべく避け、時間と手間をかけた健全でナチュラルなワイン造りを実践しています。また醸造過程においては動物由来の成分を一切使わず、「ヴィーガン認証」を取得しています。

ラベルデザイン：
シチリア島で有名なアラビア文化のタイルが
ラベルにデザインなっています。

畑：　マルサラにほど近いシチリアの西側に位置
海に非常に近いため、夜間の冷涼な海風の影響を受ける
粘土質石灰質土壌
樹齢 15 〜 20 年

品種：グリッロ

収穫：8月下旬より収穫を開始します。

醸造：一次発酵はステンレス製タンク内で行われ、18℃以下で 8-10日間。二次発酵は小型の密閉ステンレスタンクにて14℃以下の低温で実施。自然な酸味を表現する為、マロラクティック発酵はなし。

テイスティング・ノート：
輝きのあるイエローの色調。きめ細やかで穏やかな泡立ちがあり、柑橘類や白い花のフレッシュなアロマがある。口当たりは非常にバランスが良く、穏やかで柔らかい印象で爽やかな酸味と素晴らしい果実味が広がる。

WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F　tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp