Colombaia
Rosato Ancestorale NV
コロンバイア
ロザート・アンチェストラーレ NV



このロゼ・スパークリングは深みと温かみのある美しいレンガ色をしています。イチゴやナツメグの香りがあり、生き生きとしている申し分のないワインです。エレガントな味わいなので、食前酒としてはもちろん、デザートと一緒に食後種としてもどうぞ。無濾過、 無清澄、亜硫酸塩無添加。

品種： サンジョヴェーゼ 100%（樹齢 50 年）
種類： ロゼ・スパークリング
生産国： イタリア
地方： トスカーナ
ヴィンテージ： NV
容量： 750ml
Alc.： 12.8%
参考小売価格： ￥5,880（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 60 ㎞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。