



2020 Matthiasson Schioppettino Matthiasson Vineyard Napa Valley

マサイアソン スキオッペッティーノ

マサイアソン・ヴィンヤード ナパ・ヴァレー

Winemaking

スキオッペッティーノは別名リボッラ・ネロとも呼ばれ、イタリアのフリウリ・ベネチア・ジュリア州とスロヴェニアの土着品種です。我々が栽培するスキオッペッティーノはカリフォルニアで唯一と言われています。スキオッペッティーノは「銃声」を意味し、ワインが結婚式で使用されたという記録は1282年にまで遡ります。DNA的にシラーとピノ・ノワールの遠い親戚です。

ブドウは除梗し、圧搾後はステンレスの小さな容器に入れて発酵します。手でパンチダウンとパンプオーバーを行いました。生産量が少ない影響で、ゆっくりと熟成させる為、パンチョン樽2つに並々ワインを注ぎ入れ、アロマを保護しました。

スキオッペッティーノは杉、黒胡椒、スミレ、ラズベリーのアロマが特徴的です。口に含んだときの印象はとてもフレッシュで、核果を思わせるミネラルティと涼しげな余韻があります。本来アルコール度数が低いブドウ品種で、爽快感あふれるクリーンなワインです。

Vineyard

ナパ・ヴァレーの南部、オーク・ノールAVA内のマサイアソンの自社畑に2畝だけ栽培されているスキオッペッティーノです。もともと1996年に植樹したメルロの株に、スキオッペッティーノの枝を2010年に芽接ぎしました。植物や動物の生態系を最大限生かした多様性豊かな畑で、CCOF (California Certified Organic Farming) の認証を受けています。

Data

品種	100% Schioppettino
pH	3.72
総酸度	5.1 g/L
Alc. 度数	11.0%
希望小売価格	10,000 円（税別）【限定品】

