



ヴィニコラ・トンバッコ

Vinicola Tombacco
(イタリア/ヴェネト州、ロンバルディア州)

【ワイナリー歴史】

ヴィニコラ・トンバッコは、20世紀初頭よりワイン業界で活躍し優れた業績を残してきた会社である。農業経営が主な事業であり、果物の生産会社として設立された。会社を支えてきたのは地元の土地と伝統に対する確固たる愛情である。創業以来、顧客の期待を裏切ることなく高品質な製品を生産するべく、努力邁進してきた。1919年には好調な業績に後押しされ、ブドウ栽培と加工に乗り出し、続いてネゴシアンとしてブドウの買い付けも始め、現在ではイタリアの他の地域や他の会社のワイン造りにも参画するようになっている。



パドヴァ、トレヴィーゾ、ヴェネツィアの各都市中心部から数キロのところにある地方の街、トレバゼーレに設立されたワイナリー。DOC&IGT トリヴェネートの中心地という恵まれた環境にある。海に非常に近いが山に抱かれ風から守られた地域で、多くの川が流れている。このような条件の下、テロワールはワインに豊かなボディ、濃厚な色あい、そして特別に洗練されたニュアンスを与えてくれる。この地一帯のワイン造りの長い伝統は、魅力的な販売条件を備えた高品質ワインの提供を確約している。

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産国/産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
 CA' DEL DOGE / カデル・ドッジ (イタリア/ヴェネト州)							
<p>トレヴィーゾを拠点とするトレヴィジジャーノ地方は、貴重なブドウ品種の栽培で知られている。この地域では1978年に16haの畑を持つカデル・ドッジが設立された。1970年代初頭、最先端の栽培技術を導入した最初のワイナリーがトレヴィサーナである。生産されるワインはその明快さ、純粋さ、高い品質が際立っている。</p>							
211605	トレヴィサーナ・プロセッコ・エキストラ・ドライ TREVISANA PROSECCO DOC EXTRA DRY	白	NV	プロセッコDOC 8003030888060	750	¥1,800	
<p>品種: グレーラ85%、その他15% 醸造: ブドウを丸ごとステンレスタンクに入れて4日間発酵。温度調整された気密性タンクでシャルマ方式による二次発酵。アイソバリック法(定圧法)でろ過、デカンティングし、瓶詰め。</p> <p>全て自社畑のブドウ使用。グリーンのきらめきがある明るい麦わら色。泡立ち豊かで、泡の持続性も高い。軽やかで繊細、持続性のある心地よいアロマはグリーン&ゴールド・アップルとフローラルな香りに満ちている。ベルベットのようしなやかな口当たり。生き生きとしたフレッシュ&フルーティーな味わいは大変軽やかで、繊細な泡立ちが楽しめる。コクがあり調和がとれていて、酸味とアルコール度も程よく余韻も非常に長い。若々しさを楽しみたいワイン。</p>							
 47 ANNO DOMINI VINEYARDS / 47アunno・ドミニ・ヴィンヤーズ (イタリア/ロンバルディア州)							
<p>“47 Anno Domini” = 西暦47年の意味。ワイナリーの近くを通るクラウディア・アウグスタ街道が設立されたとされる西暦47年に由来。何世紀にも渡って数えきれないほどの品々や人々が行きかかったこの街道沿いの地で、ワイナリーは成長し根を下ろした。ワイナリーの哲学は“文化との全面的な調和、新しいトレンドの追究、伝統の見直し”である。47アunno・ドミニでは、様々な展覧会、本の展示会、アート・インスタレーション、写真展、新商品発表会、会議等を主催している。ワイナリー周辺には30haの自社畑が広がっている。またワインのレンジを広げるために、イタリア全土に、格付けワインを産する様々なブドウ畑を所有している。</p>							
212965	アunno・ドミニ フランチャコルタ・サテン ANNO DOMINI FRANCIACORTA SATEN	白	NV	フランチャコルタDOCG 80030308883553	750	¥4,200	
<p>品種: シャルドネ100% サテン=1995年に登録されたカテゴリーの一つ。白ブドウ(主にシャルドネ100%、ピノ・ビアンコは上限50%)だけで造るブラン・ド・ブランで、エレガントでソフトな味わいが特徴。通常5気圧以上のものが多いがサテンのガス圧は5気圧以下と定められている。気圧が低くなる分、口あたりがクリーミーでなめらかになる。</p> <p>醸造: ブドウを軽く圧搾後、15~18℃に調整したステンレスタンクで一次発酵。10~14℃に保たれた地下セラーという最高の環境で30ヶ月熟成。 グリーンのきらめきがある優しいイエロー・カラー。フルーツやフレッシュなシトラスを思わせる濃厚で調和のとれた香り、エレガントで心地よい風味。泡立ちは繊細で持続性があり、ソフトでとてもクリーミー。</p>							
212960	アunno・ドミニ フランチャコルタ・ブリュット ANNO DOMINI FRANCIACORTA BRUT	白	NV	フランチャコルタDOCG 80030308883560	750	¥4,200	
<p>品種: シャルドネ100% 醸造: エルブスコの街周辺の標高の高い丘陵畑で育てられ、選び抜かれたシャルドネ種のブドウを使用。ブドウは品質レベルと酸度によって選別し、手作業で摘み取り。軽く圧搾後、15~18℃に調整したステンレスタンクで一次発酵。10~14℃に保たれた地下セラーで24ヶ月瓶内熟成。 グリーンのきらめきがある優しいイエロー・カラー。控え目ながらしっかりとした、包み込むような香り。ベルベットのよう舌触りで、長期瓶内熟成にかかわらず若々しさにあふれたキリッとしたドライな味わい。焼きたてのトーストを思わせる香ばしい風味が漂う。泡立ちは繊細で長く持続する。</p>							