



## ラマリオザロッソ 2017

METODO CORINO



### 畑

海拔300-320メートル。樹齢50年から10年の畑ではイタリア原産種とマレンマ原産品種を栽培。赤品種ではチリエジョーロが最も多く、次いで数種類のサンジョベーゼの他、希少品種のカノナウグリージョも栽培される。仕立てはすべて垣根作りでアルケットやコルドンが混在する。栽培には動物由来物質を排した完全植物性のビオディナミコ農法であるメドコリーノ（コリーノ農法）を導入。その一例として、乾燥したマレンマの気候から土壌を保護するため農園内で栽培された牧草を用いてカバーにするなど環境に合わせて限りある資源を有効に使いながら、土壌品質のさらなる向上ととぶどうの長寿化を目指している。

ぶどうの葉は針金の支線内に収めることで先を切らず、葉の成長サイクルが終わるまで自然な成長に任せる。

2017年は降雨量200mm以下、長期にわたり極度に乾燥した年であった。晩冬の早すぎる発芽の後、4月末の冷害に見舞われた。夏の訪れは例年以上に早く、40℃を超える日も含め90日以上も高温の日が続いた。このような厳しい状況ながら収穫は当初の予想通り9月に予定通り行われた。

収穫はマリオザにとってワインの質を決める最も重要な時期であり、厳しく選別しながら細心の注意を払いつつ全て手作業で進められる。

### ワイン作り

ぶどう破碎後、この地独自の野生酵母のみによって発酵開始。  
発酵4時間後から定期的に樽突きを繰り返す。  
4週間のマセレーション後、10ヶ月ほど木樽熟成。  
この間、いかなる加工処理も添加物の添加も行わない。

### ワイン

使用品種は選別したチリエジョーロを主に、同じく選別したサンジョベーゼとカノナウグリージョ。  
総亜硫酸含有量15mg/L以下。  
アルコール度数14,5%。

### テースティングノート

鮮やかな濃いルビー色。グラスにゆっくりと注ぐだけでワインのもつ骨格がわかる。チリエジョーロに特徴的なマスカやワイルドチェリー、ブルージャムの熱く包み込むような芳醇な香りに地中海のハーブの穏やかなニュアンスが加わり、3次香のレザーやお香、樹脂の香りが濃厚で調和のとれたアロマを醸し出す。熱くしっかりと骨格を持ち複雑で感動的な味わい。熟成がもたらす調和のとれた濃厚なミネラル感とエキス分のまるやかさが口中に広がり、ワインに一層の複雑さと長いアフターを与える。

しっかりとしながら極めて細やかなタンニン。長いマセレーションが時とともに変化し続ける生き活きとした生命力を与える。

### マリアージュ

ラゲールなど味のしっかりした卵入り手打ち麺のパスタ料理。きのこや脂身の多い肉を加えたしっかりとした秋のスープ。長期熟成のペコリーノチーズ。ローストした味のしっかりとした白身もしくは赤身肉。ゲームミート。長期熟成したサラミ類と。

数分間空気に触れさせてからお飲みください。

栽培でもワインづくりにおいても動物由来の物質は一切使用しておりませんので、ベジタリアンやビーガンの方にも安心してお飲み頂けます。

