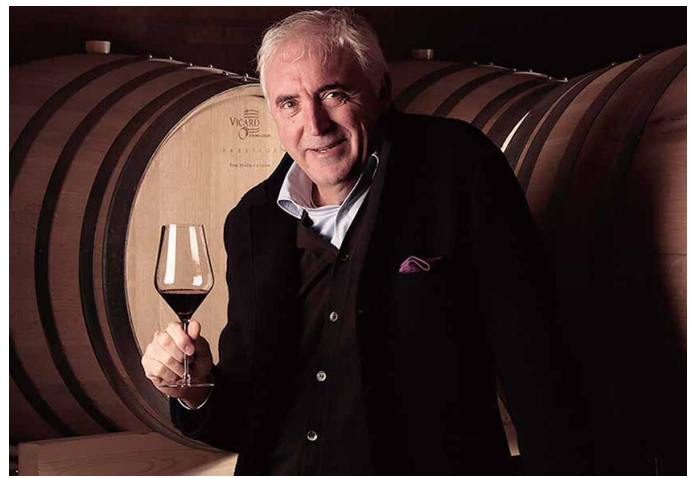




プラはソアヴェ・クラシコ地区の中心地、モンテフォルテ・ダルポーネに位置した家族経営のワイナリーです。1980年代初頭よりワイナリーを運営している当主グラツィアーノ・プラは、白ワインに続き、ヴァルポリチェッラとアマローネの栽培に最適なテロワールを開拓しました。畑はヴァルポリチェッラの東部メッザーネとトレニャーゴ市内、ヴァルポリチェッラDOCゾーンの海拔500mに位置しています。丘陵にある貧困な土壌から採れるブドウの収量は低く高品質です。自然派ワインの中でも最高品質のワインを生み出すためオーガニック農法を行い、赤ワイン3種はイタリアの検査認証機関「スオロ・エ・サルデー」のオーガニック認証を受けています。



Soave Classico Staforte 2021
ソアヴェ・クラシコ・スタフォルテ 5,200円



地方：ヴェネト 750ml 白
原産地呼称：ソアヴェ・クラシコDOC
品種：ガルガーネガ100%
醸造：除梗後優しくプレスし、13℃にてステンレスタンクで発酵、澱を攪拌しながら6ヶ月熟成。

フレッシュで強烈なアプリコット、桃、林檎に乾燥したカモミール、白い花、ヴァニラが香りミネラル感、特に黒鉛がワインをエレガントに上げています。口に含むとスムーズで丸く飲みやすく、マンゴやパイナップル、セージやタイムなどの良質なハーブのニュアンスを持つ長い余韻が続きます。ヘーゼルナッツを連想させるフィニッシュはこの品種の特徴です。

Soave Classico Colle Sant' Antonio 2018
ソアヴェ・クラシコ・コッレ・サン・アントニオ 10,000円



地方：ヴェネト 750ml 白
原産地呼称：ソアヴェ・クラシコDOC
品種：ガルガーネガ100%
醸造：枝をカットして畑で1ヶ月乾燥させた糖度の高いブドウを使用。除梗後優しくプレスし、13℃にてステンレスタンクで発酵、30hlのアリエ産の大樽で18ヶ月熟成。残糖9g/l。

アプリコットや黄桃など、華やかでエキゾチックな果実の甘く魅惑的なアロマ。シナモンのスパイスとヴァニラ、アカシアのハチミツや栗もほのかに香ります。エレガントで、複雑な味わい。丸み、長い余韻、後味には炒ったアーモンドが感じ取れます。

Soave Classico Otto 2024
ソアヴェ・クラシコ・オット 3,600円



地方：ヴェネト 750ml 白
原産地呼称：ソアヴェ・クラシコDOC
品種：ガルガーネガ100%
醸造：除梗後優しくプレスし、13℃にてステンレスタンクで発酵・熟成。

新鮮でみずみずしい果実や花を連想させるアロマはサンザシ、ジャスミン、桃やアプリコット。ミディアムボディで味わい豊か、果実味がしっかりしていてクリアなミネラルも兼ね備えています。飲みやすいワインでヘーゼルナッツやクルミのような後味が残ります。

Soave Classico Monte Grande 2022
ソアヴェ・クラシコ・モンテ・グランデ 6,700円



地方：ヴェネト 750ml 白
原産地呼称：ソアヴェ・クラシコDOC
品種：ガルガーネガ70%、トレヴィアーノ・ディ・ソアヴェ30%
醸造：除梗後優しくプレスし、13℃にてステンレスタンクで発酵、30hlのアリエ産の大樽で10ヶ月熟成。

林檎や桃、熟成したエキゾチックフルーツやシトラス系のフルーツを連想させるアロマ。また乾燥したラベンダーや薬草がほのかなスパイスを与えています。味わいはフレッシュで豊か。熟成した果実の味わいと甘いアーモンドのような長いフィニッシュを楽しめます。骨格がしっかりしているため、長期熟成型です。

Valpolicella Morandina 2022
ヴァルポリチェッラ・モランディーナ 4,300円



地方：ヴェネト 750ml 赤
原産地呼称：ヴァルポリチェッラDOC
品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、オセleta
醸造：約20日陰干し、100%除梗、ステンレスタンクで発酵・MLF、20hlのアリエ産の大樽で6ヶ月熟成。

強烈なルビーレッドにスミレ色が加わる。特徴的なアロマはフレッシュなブラック・チェリー、スパイスや甘いヴァニラ。味わいはリッチなタンニンとグリセリン。チェリー、プラムジャムや黒コショウ、ルバーブを連想させる味わいに良い酸味が加わっています。

Valpolicella Ripasso Superiore Monrandina 2020
ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スペリオレ・モランディーナ 7,000円



地方：ヴェネト 750ml 赤
原産地呼称：ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スペリオレ
DOC
品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、オセleta
醸造：ヴァルポリチェッラにアマローネの搾りかすを加え再
発酵、アリエ産の樽で12ヶ月、さらに20hlの大樽で2ヶ月熟成。

みずみずしいチェリーやブラックベリー、ラズベリーのジャムのようなアロマが華やかで心地よい印象を与えます。また瓶内熟成中にワインのもつミネラル感がより際立ち、豊かなフレーヴァーと酸味を感じます。快活な果実とスパイスのハーモニーに良質でしっかりしたタンニンがバランスを保っています。

Amarone Della Valpolicella Monrandina 2016
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・モランディーナ 16,000円



地方：ヴェネト 750ml 赤
原産地呼称：アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラDOCG
品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、オセleta
醸造：2ヶ月陰干し、100%除梗、ステンレスタンクで15日
発酵・MLF、2種類の大きさの樽で2年熟成後、20hlのアリエ
産の大樽で1年熟成。更に1年瓶熟成。

快活なルビーレッド色。強烈で複雑なアロマはチェリーやプラムジャムのような果実味が特徴的。黒コショウのスパイスさやミネラル感を持ち合わせ、新鮮さのある豊かな味わいはスムーズで心地良く、後味は甘いブラックチェリー。タンニンが長期熟成の可能性を示しています。