

イ・クストディとは、エトナ山の畑の守り主を指し、土地や伝統を維持し、人々に対し敬意を払うという意味です。2千年以上前にワインが持ち込まれたこの土地に、暖かい火山性土壌がもたらすミネラル感と寛大さ、ムンターニャの冷涼な気候とシチリアの太陽が相成り、イ・クストディは2007年に誕生しました。古く乾燥した砂利の傾斜に、様々な樹齢の健康なブドウを高い植密度で栽培しており、ブドウの樹は栗の木の支柱に支えられて育ちます。周囲の環境との調和を大事に、イ・ヴィニエーリ（サルヴォ・フォティ率いるブドウ栽培からワイン醸造における共通の哲学を持つ、エトナのワイン・グローワーズ集団）とラバのチッチョと共にブドウ造りをしています。合成化学物質は使用せず、人々、土地自然への敬意を払うという手法は何十世紀経った今でも変わりません。



Pistus Etna Rosso DOC

ピストゥス・エトナ・ロッソ

750ml



地方：シチリア

赤

産地：エトナ

品種：ネレッロマスカーゼ80%、ネレッロカッパッチョ 20%
醸造：手摘み収穫後ブドウを選別し浅いカゴで搬送後、全房を優しく破碎。コンクリートタンクでマセレーションを1週間行う。コンクリートタンクで9ヶ月間熟成後、瓶熟2ヶ月でリリース。

ルビーの輝きを放つ赤色。新鮮なフルーツ、フローラルの香り。エレガント、心地よいタンニン、酸味と全てのバランスが良く取れています。

Ante Etna Bianco DOC

アンテ・エトナ・ビアンコ

750ml



地方：シチリア

白

産地：エトナ

品種：カリカンテ 70%、ミネラ&グレカニコ 30%
醸造：手摘みで収穫後ブドウの選別し浅いカゴでワイナリーへ搬送。全房のまま軽度の破碎を行い、発酵は小さな古樽で20度で行われる。コンクリートタンクとステンレスタンクで約12ヶ月間熟成。さらに6ヶ月瓶熟。

緑がかった麦わら色。フルーティーな中に、ほのかにアニスシードが香ります。調和のとれた味わいで、心地良いハーモニーと骨格を備え軽い酸味を感じます。

Aetneus Etna Rosso DOC

アエテネウス・エトナ・ロッソ

750ml



地方：シチリア

赤

産地：エトナ

品種：ネレッロ・マスカーゼ 80%、ネレッロ・カッパッチョ 20%
醸造：手摘み収穫後ブドウの選別し浅いカゴで搬送した後収穫量の80%ほど除梗、破碎。その後、ステンレスタンクで12日間のマセレーションを行う。マロラクティック発酵は小樽で行う。古樽、中古樽で最低24ヶ月の熟成。

ルビーレッド。空気のような軽さがありながらも、しっかりとした香り、熟した果実味やタバコの香りを伴います。エレガントでハーモニーがあり、タンニンは軽めで、フィニッシュは長めです。

