

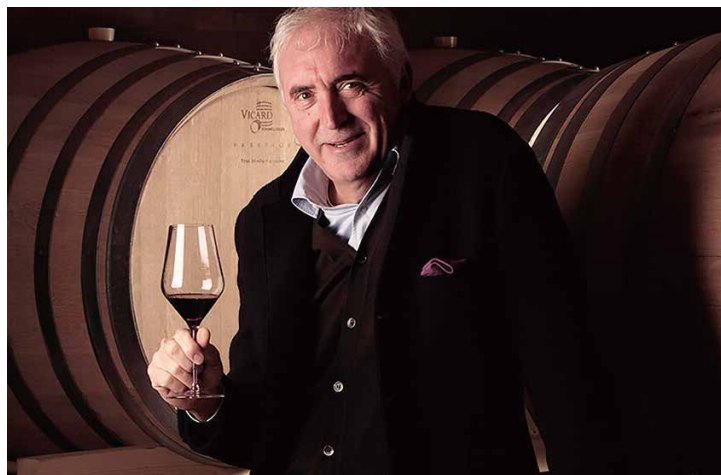
PRA



Prà

プラ

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・サルターテ”のオーガニック認証を受けています。



## Soave Classico Otto

ソアヴェ・クラシコ・オット

2024	750ml	3,600円	白
------	-------	--------	---



地方：ヴェネト

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 Staforte

ソアヴェ・クラシコ・スタフォルテ

2023	750ml	5,500円	白
------	-------	--------	---



地方：ヴェネト

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仕上げています。口に含むとスムーズで丸く飲みやすく、マンゴやパイア、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 Monte Grande

ソアヴェ・クラシコ・モンテ・グランデ

2022	750ml	6,700円	白
------	-------	--------	---



地方：ヴェネト

原産地呼称：ソアヴェ・クラシコDOC

品種：ガルガーネガ70%、トレッピーアーノ・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葉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。

## Soave Classico Colle Sant' Antonio

ソアヴェ・クラシコ・コッレ・サン・アントニオ

2019	750ml	12,000円	白
------	-------	---------	---



地方：ヴェネト

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。

## Valpolicella Morandina

ヴァルポリチェッラ・モランディーナ

2022	750ml	4,300円	赤
------	-------	--------	---



地方：ヴェネト

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、オセレタ

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マイレ色が加わる。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

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



2021

750ml

7,000 円

赤

地方：ヴェネト

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、オセレタ

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

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・モランディーナ



2017

750ml

18,000 円

赤

地方：ヴェネト

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、オセレタ

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シー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。