

ピエモンテ北部、アルプスの麓にあるビエツラの近くレッソナーナという小さな町に位置するプロプリエタ・スペリーノ。この地域でのワイン造りの伝統は長く19世紀の終わりまでに4万ヘクタールの畑が植えられていました。この土地を相続したパオロ・デ・マルキがワイン造りを始めたのがこのワイナリーの始まりです。レッソナーナの土壌と気候はネッピオーロに固有の特徴を与えています。砂状で酸性の土壌は非常に水はけが良いためブドウの根が養分となるミネラルを求め深くまで根を張ります。気候は非常にドライで日照に恵まれ、アルプスから流れる涼しい夜風が暑い夏を和らげるによりブドウの成長の期間が長くなり、結果として上質の風味、ミネラルをたたえた味わい、滑らかなタンニンなど素晴らしい個性を備えたワインが生まれます。



Uvaggio Coste della Sesia 2019
ウヴァッジオ・コステ・デッラ・セシア 6,500円



地方:ピエモンテ 750ml 赤
原産地呼称:コステ・デッラ・セシアDOC
品種:ネッピオーロ、ヴェスポリーナ、クロアティナ
醸造:選果台の上で選果し、除梗後、優しくプレスして重力によって発酵タンクへと移す。天然酵母による発酵は上部開放式の木の発酵槽を使用。定期的に果帽をパンチングダウンしながら16日マセレーションを行い、16ヶ月澱の上で熟成。

濃い目の色合いと芳醇なスパイスの香り。ミディアムボディでバラの花びらのフレーヴァー、しっかりとしたタンニンを伴い、独特で魅惑的なネッピオーロを味わえます。

Lessona 2017
レッソナーナ 14,000円



地方:ピエモンテ 750ml 赤
原産地呼称:レッソナーナDOC
品種:ネッピオーロ100%
醸造:選果台の上で選果し、除梗後、優しくプレスして重力によって発酵タンクへと移す。天然酵母による発酵は上部開放式の木の発酵槽を使用。定期的に果帽をパンチングダウンしながら22日マセレーションを行い、14ヶ月澱の上で熟成。

クラシカルな風味。アロマ、フィネス、タンニンに加えて程よいフレッシュさを感じます。