

# サステナブル農法の担い手 フィロムージ・グェルフィ 新ヴィンテージ&新商品入荷

MARC DE GRAZIA SELECTIONS  
FINE WINES FROM THE GREAT CRUS OF ITALY



4月17日出荷予定

## AZ.AGR Filomusi Guelfi フィロムージ・グェルフィ

イタリア/アブルッツォ州の小さな村トッコ・ディ・カサウリアにある造り手で、この地域で唯一、自家元詰めを行っている。また、EU で定められた生物学的農業である EEC プログラムを実践しており、ワイン造りにおいては、できるだけ化学肥料や除草剤を使わず、環境に配慮した農法を用いている。この農法で栽培されたブドウで 2012 年以降収穫したものから造られたワインは、ラベルにオーガニックワインの表記ができるようになった。ワイナリーそのものは古くからあったが、現在のオーナーであるロレンツォが 1983 年に受け継ぎ、1987 年に初ヴィンテージを迎えた。畑は約 10ha で、風通しが良く乾燥した所。昼と夜の温度差が大きく、ブドウに糖度と素晴らしい酸味を与えている。モンテプルチアーノが主要品種で 7.25ha。

ヒュー・ジョンソン著「ポケット・ワイン・ブック」において、最良のモンテプルチアーノ・ダブルッツォの造り手のひとつとして、フィロムージ・グェルフィが挙げられている。

### モンテプルチアーノ・ダブルッツォ DOC 2017 ※新ヴィンテージ

フィロムージ・グェルフィを代表するワイン。1968 年と 1980 年に植えられたブドウから造られる。豊かな赤系果実やすみれの香り。温かな感触で、柔らかくフルーティー。タンニンもしっかりしており、凝縮感がある。余韻も長い。肉を使ったリゾットや、ポークビーンズ、ハードチーズなどと合う。ガラスコーティングされたセメントタンクで発酵、醸造。

赤/ミディアムボディ ブドウ品種/モンテプルチアーノ 100%

小売希望価格: ¥2,200(税別) JANコード: 452896370017



### チェラズオーロ・ダブルッツォ・スペリオレ DOC 2018 ※新商品

チェラズオーロとはロゼの意味。きれいなチェリーピンクの色合い。ストロベリーやバラの香り。チェリーや黒系果実のフルーティーな味わいで、ビターなアーモンドのフィニッシュがあり、凝縮感あふれる逸品。パスタやリゾット、白身の肉や魚などに合わせて。ステンレスタンクで発酵、醸造。年間生産量 5000 本。

ロゼ/辛口 ブドウ品種/モンテプルチアーノ 100%

小売希望価格: ¥2,200(税別) JANコード: 4528963705573



### ペコリーノ・コリーネ・ペスカレーゼ IGT 2018 ※新商品

Colline Pescaresi というのはペスカレーゼの丘という意味で、IGT の名称のひとつ。わずか 0.4ha の畑から造られるワイン。ペコリーノはイタリアのアドリア海側の山と海の間でのみ栽培される珍しいブドウ品種。とても繊細でフルーティー、フローラルな香り。ペコリーノ品種のドライでフレッシュな味わいが良く表れている。野菜や魚料理との相性が良い。ステンレスタンクで発酵、醸造。年間生産量 3000 本。

白/辛口 ブドウ品種/ペコリーノ 90%、ココッチョーラ&ソーヴィニオン・ブラン 10%

小売希望価格: ¥2,400(税別) JANコード: 4528963700580

