

LA JARA

ーラ ジャラ 3種新発売ー

◆ワイナリー

ヴェネト州でプロセッコの産地として有名なコネリアーノとヴァルドッビアデーネなどを含む丘陵地帯の一角、“Grave di Papadopoli (グラウヴェ ディ パパドポーリ)”に程近いところにあり40haのぶどう畑を所有しています。ラ ジャラはすべてビオロジックでブドウ栽培を行っており、一部ビオダイナミ農法も取り入れられています。ワインはすべて自社畑のブドウから造られています。

【ラゾル・ロッソ IGT ヴェネト 2010】

(商品コード:MJRD10)

■税別参考価格:1,500円

■ブドウ品種:

カベルネ・ソーヴィニヨン31.7%

カベルネ・フラン31.7%

メルロ31.7%

マルツェミーノ5%

■ブドウ畑:

総所有面積40haの内僅か2%の小区画で栽培されている赤ワイン用の畑は、ピアーヴェ河沿いの小石が山積する土壌に広がり、昼間に蓄積した熱を夜間に放出することにより、ポルドー品種がヴェネトの地で適切な成熟に達するのを助けています。

■醸造方法:

発酵はステンレスタンクで低温定温で行い、その後醸しと熟成を5-6ヶ月間実施し瓶詰めします。

樽熟成を経っていないため、混じりけのないピュアな果実のアロマ、特にサクランボやダークチェリー、ほのかにシナモンなどのスパイスの香りが感じられます。柔らかいタンニン、穏やかな酸味、程よりアルコール分が均整の取れた味わいを織りなしています。ステンレスタンクでの熟成ですので抜栓後はやや味わいが閉じていますが、グラスに注いで10分ほど経過すればこのワインのポテンシャルが開花します。



【ゼロアツソルート IGT スプマンテ エクストラ ブリュット NV】

(商品コード:MJRBNV)

■税別参考価格:1,770円

■ブドウ品種: グレラ(プロセッコ)100%

■格付:IGT

■ブドウ畑: 総所有面積40haの内80%を占めるグレラの畑の中で、熟成のポテンシャルに優れた高品質のブドウのみを使用して造られます。2010年ファーストリリース。

■醸造方法: 手摘収穫後、圧搾し、16度の低温タンクで10日間一次発酵し、別の低温タンクで6ヶ月間二次発酵を行います。

グレラ100%で造りながらDOCプロセッコの認証でないのは、残糖分が1.2g/Lとプロセッコを名乗るための下限値7g/Lを下回っている事。通常プロセッコの生産には35-40日間を必要としますが、このゼロアツソルートは生産に210日(約7ヶ月間)を要する異端的オートクチュールである事が理由です。



【ピノ グリージョ ロゼ VSQ スプマンテ ブリュット NV】

(商品コード:MJRCNV)

■税別参考価格:1,770円

■ブドウ品種: ピノ・グリージョ100%

■格付:VSQ

■ブドウ畑: 総所有面積40の内18%を占めるピノ・グリージョの畑の中で、90%をスプマンテ用に10%をスティルワインに使用しています。

■醸造方法: 手摘み収穫後、圧搾機の中で48時間マセレーションを行い色素を抽出し、その後ステンレスタンクで10日間の醗酵、14日間の熟成を施した後瓶詰めします。



甘美なストロベリーと芳醇なアロマが楽しみ、クリーミーで余韻の長い泡が特長です。

2012年2月現在