



イル ポレンツァ

IL POLLENZA



マルケの新星

イル ポレンツァは、アドリア海を望むマルケ州トレンティーノ市の緩やかな丘陵地に位置し、土壌への情熱と最高の栽培技術を追求するために、たゆまぬ努力と研究を日々重ねています。

この土地はマルケ州の中でも指折りの美しい丘陵地帯で、現在のオーナーであるブラケッティ・ペレッティ伯爵が、約20年以上前にアンティッシ・マッティ女王より譲り受けられました。

ブドウ畑はアドリア海から内陸に約25km、海拔130mの海洋性と山岳性の気候を併せ持つ、高級ワイン造りには最高のロケーションにあります。約60haのブドウ畑では、1998年より、トッレビアーノ、

サンジョベーゼなどのイタリアの国有品種の他、国際品種のブドウも多種栽培されています。1970年代以降、数々のグレートワインを世に送り出した、世界的に著名なワイン醸造家ジャコモ・タキス氏の手によって、2001年をファーストヴィンテージとしてデビューしました。2007年からはイタリアの最優秀エノロジストなど数多くの功績をもつカルロ・フェリーニ氏が後を継いでいます。

カルロ・フェリーニ氏が就任した2007年には「ガンベロ・ロッシ」でトレ・ヴィッキエリを獲得、そして全てのラインナップにおいて1グラス（ウン・ビッキエーレ）以上を獲得と、近年評価が急上昇している注目のワイナリーです。

海洋性と山岳性の気候に恵まれた新天地

マルケ州 イル ポレンツァ



A.B.P.METODO CLASSICO BRUT

A.B.P. メトド・クラッシコ・ブリュット

クリーミーで上質な泡に、玉ねぎの皮のような淡いピンク色が輝く。ザクロや野イチゴ、シクラメン、トースト香などの複雑な香りが広がる。フレッシュで調和の取れた芳醇で魅力的な味わい。魚介や甲殻類、セミハードチーズ、ソフトチーズ、魚のリゾットと相性が良い。

750ml × 6 4948657 401121
上代 750ml ¥7,000

タイプ
泡／ロゼ／辛口
ぶどう品種
ピノ・ネロ
原産地呼称
V.S.Q.
熟成
瓶内二次発酵70か月



ANGERA

アンジェラ

緑がかった黄金色。白い花や青リンゴの香り。フレッシュさ、果実味があり後味はドライな白ワイン。魚介料理や白身肉、チーズと共に。

750ml × 6 4948657 402296
上代 750ml ¥3,000

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
リボーナ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンクにて6か月、のちバリックで数か月＋瓶内3か月



PORPORA

ボルポーラ

濃いルビー色。ブラックベリーのジャムを思わせるような豊かな果実の味と香り。しっかりとしたタンニンで力強い味わいの赤ワイン。炭火で焼いた赤身肉や熟成チーズとの相性抜群。ハンバーグやミートソースの Pasta 等の気軽に肉料理とも楽しめる。

750ml × 6 4948657 402319
上代 750ml ¥2,500

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
モンテプルチアーノ 70% メルロー 30%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
50%をフランス産オーク樽で12か月＋瓶内12か月



IL POLLENZA

イル ポレンツァ

紫色を帯びた濃いルビー色。グラスに注ぐとともに立ち上がる圧倒的な香り。ほどよく溶け込んだ豊富なタンニンと凝縮感のある深い味わい。酸味とタンニンのバランスが心地よく、長い余韻を楽しめる。コクのあるチーズや、香草風味の骨付き肉のグリル等しっかりした肉料理と共に。

750ml × 6 4948657 401114
上代 750ml ¥12,000

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
カベルネ・ソーヴィニヨン90%、メルロー7%、プティ・ヴェルド3%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
フランス産トノー樽で18か月



BRIANELLO

ブリアネッロ

ほのかに黄緑色を残した淡い麦わら色。グレープフルーツやライムなどの、柑橘系のフレッシュで爽やかな酸味と繊細さを兼ね備えた白ワイン。魚介料理やサラダ、白身肉、チーズと共に。

750ml × 6 4948657 402326
上代 750ml ¥2,500

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ソーヴィニヨンブラン
原産地呼称
I.G.T.
熟成
コンクリートタンクにて6か月、のち大樽で2か月＋瓶内3か月



DIDI

ディディ

淡いサーモンピンク色。フルーティーな香り。フレッシュで爽やかな酸味が、スマートでしっかりした味わいを感じさせる。野菜料理や軽めのチーズ、ハム類、魚介料理などの相性が良い。

750ml × 6 4948657 402302
上代 750ml ¥2,500

タイプ
ロゼ／辛口
ぶどう品種
モンテプルチアーノ50%、ピノ・ノワール25%、シラー25%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク6か月



COSMINO

コスミーノ

紫色を帯びた濃いルビー色。ブラックベリーやフルーティさを残しながらもスモーキーな味わい。洗みと酸味のバランスがとても良い。ローストビーフやステーキ等の赤身肉、熟成チーズなどと共に。グレートヴィンテージイヤーのみの生産。

750ml × 6 4948657 402333
上代 750ml ¥4,800

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
カベルネ・フラン100%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
フランス産トノー樽で10か月

