

テラッツェ・デッレトナ TERRAZZE DELL'ETNA



エトナの新鋭

テッラッツェ・デッレトナは、パレルモ出身のエンジニア、ニーノ・ベ ヴィラックアによって2008年に設立されました。彼らが目指している のは、エトナのテロワールを表現したワインを作ること、そして土着品 種であるネレッロ・マスカレーゼの魅力を最大限に表現し、さらに価 値あるものにすることです。

ブドウ畑は、世界自然遺産であるヨーロッパ最大の活火山、エトナ 山の保護区域内の北西部斜面、標高650~950mの5カ所のエリア 計31haに広がります。冷涼な気候と標高、海からの影響、とりわけ エトナ火山の噴火による豊富なミネラルを含んだ土壌という唯一無二 の条件がワインに個性を与えます。

畑では彼らが最も重要にしているネレッロ種(マスカレーゼ、カッ プチオ)をメインに、カタラットやシャルドネ、ピノ・ネロといった国産 品種のブドウも栽培されています。樹齢は幅広く、ネレッロ・マスカ レーゼは最も古いもので150年を超えます。

伝統的な技法と自然、そして故郷への畏敬の念から、畑の作業は 全て手作業で行われ、農薬や化学肥料は使わず有機農法が用いら れています。また質の高いブドウを追求するため、敢えてアルヴェレッロ

仕立というシチリアの伝統的な方法を選択。ブドウ以外の作物の栽 培や家畜の飼育も含めた総合的な農業によって生物多様性を実現し

醸造所は、1700年代に建設された古いカンティーナを近代的なス タイルへと改修して作られました。伝説的エノロゴであるリッカルド・ コタレッラ氏の助けを借りながら、伝統に重きを置き人による介入を できるだけ減らした醸造方法が行われています。

まだ歴史の浅いワイナリーながらも、彼らの名前を一躍世に知らし めたのが瓶内二次発酵のスプマンテです。19世紀には高品質瓶内 二次発酵スパークリングワインの生産地として名声を博した歴史を 持つエトナの再評価を高めるとともに、個性豊かなテロワールへの注 目を集めることに成功しました。

エトナの雄大な自然、そこで育まれる素晴らしい個性に恵まれたワ イン。それらを守るために何世紀にもわたって受け継がれてきた伝統 と進化とたゆまぬ努力、そして愛と情熱。それがエトナの、そしてテッ ラッツェ・デッレトナの真髄なのです。



CUVEÉ BRUT

キュヴェ・ブリュット

淡い麦わら黄色。メトド・クラッシコ。 クリーミーな泡が持続する。イースト 香や火打石のニュアンスが白い果実 へと繋がる芳醇な香り。フレッシュで 洗練された味わいで口当たりは柔らか い。甲殻類(牛でも)や魚のプリモ・ピ アット、エトナの代表的な料理、ピス タチオアランチーニなどと。

750ml imes 64948657 404603

上代 750ml ¥6.000

泡/白/辛口 ぶどう品種

シャルドネ

原産地呼称 VSQ

熟成

瓶内二次発酵36か月



ROSÉ BRUT

ロゼ・ブリュット

玉ねぎの皮のような淡いピンク色。メ トド・クラッシコ。ストロベリーやザク 口の芳香とトーストが交わる香り。フ レッシュでバランスの取れた骨格のあ る味わいが持続性のある泡と調和す る。甲殻類(生でも)や魚のプリモ・ピ アット、エトナの代表的な料理、ピス タチオアランチーニなどと。

4948657 404610

上代 750ml ¥6.000

泡/ロゼ/辛口 ぶどう品種 ピノ・ネロ80%、ネレッロ・ マスカレーゼ 20%

VSQ

瓶内二次発酵36か月



CIURI BIANCO

チウーリ・ビアンコ

クリアな明るい麦わら黄色。トロピカ ルフルーツのノートに、ローズマリーを 感じるフレッシュなアロマ。爽やかで 風味豊かなしっかりした骨格で、酸味 のバランスとミネラル感が心地良い。 果実味のある芳醇な味わい。軽めの プリモ・ピアットや白身肉、フレッシュ チーズ、魚介料理(生でも)と。

4948657 404627 750ml \times 6

CARUSU ETNA ROSSO

ガーネットの輝きを持つ濃いルビー

色。孰した赤い果実やスパイシーさを

感じる上品なアロマ。まろやかで優し

いタンニンが優美なフィニッシュへと

続く、骨格のあるエレガントなワイン。

しっかりした味付けの肉料理、ほどよ

く孰成させたチーズ、スープ、マグロと

4948657 404641

上代 750ml ¥4.400 24ヶ月

カルース・エトナ・ロッソ

良く合う。

750ml \times 6

上代 750ml ¥4,000

ぶどう品種 ネレッロ・マスカレーゼ

VdT※2021年VTからLG.T.

ステンレス8ヶ月+瓶内6ヶ 月以上

赤/フルボディ

20%

原産地呼称

ネレッロ・マスカレーゼ

80%、ネレッロ・カップチ

ステンレス6ヶ月、フランス

産トノー樽で6ヶ月+瓶内



CINNIRI ETONA BIANCO

チンニリ・エトナ・ビアンコ

緑色の輝きを持つ濃い麦わら黄色。熟 タイプ した黄色の果実に上品なスモーキーの ヒントを感じる華やかなアロマ。アタッ クはフレッシュ、奥行きのあるストラク チャーとともに熟した風味が広がる。 甲殻類のスープやシチリアの代表的な 一品、魚のクスクスなどと相性が良い。

750ml \times 6

ぶどう品種 カッリカンテ 85%、カタラッ ト10%、ミンネッラ 5% 原産地呼称

D.O.C.

ステンレス12ヶ月 + 瓶内 12ヶ月

上代 750ml ¥6,000

CIRNECO ETNA ROSSO チルネコ・エトナ・ロッソ

ガーネットのニュアンスを持つ淡いル タイプ ビー色。バニラのノートに小さな果実 赤/フルボディ や溶岩のヒントを感じる、力強く複雑 でエレガントなアロマ。酸味とタンニ ンのバランスが非常に良く、暖かみの あるしっかりとした味わいが、長く広 がりのある余韻へ続く。赤身肉、熟成 チーズ、狩猟肉と相性が良い。

 $750 \text{ml} \times 6$ 4948657 404658

ネレッロ・マスカレーゼ

トノー 樽 で18ヶ月 + 瓶 内

上代 750ml ¥6,000





原産地呼称

D.O.C.

スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先: TEL 03-5447-6991 49