



LUPINELLA BIANCA

ルピネッラ・ピアンカ

黄金の輝きを持つ麦わら黄色。桃の花の香り。果実味溢れるアロマとしっかりとした骨格のバランスが取れた、生き生きとしたフレッシュな味わい。アーモンドへと続くコクのあるふくよかな余韻を楽しめる。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	トレヴィアーノ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	アンフォラにてシュールリー 6か月以上+瓶内3か月以上

750ml × 6 4948657 404207
750ml ¥4,000



LUPINELLA ROSA

ルピネッラ・ローザ

レ・マンドリエ(モンテスベルトリ)の畑。トスカーナの伝統的な手法に習い、マストは一部アンフォラにて発酵。淡いピンク色。白い花や柑橘系の繊細な香り。酸味と風味のバランスが取れた芳しくフレッシュな味わい。

タイプ	ロゼ/辛口
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンクにて約5か月

750ml × 6 4948657 404214
750ml ¥3,800



LUPINELLA ROSSA CHIANTI

ルピネッラ・ロッサ・キアンティ

ルビー色。スミレや軽いスパイスのアロマ。味わいはフレッシュ。バランスの取れたタンニンが口当たりの良さと長い余韻を与えている。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	コンクリートタンク、600Lのトノー、30hlの大樽にて10か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 404221
750ml ¥3,800



LA LUPINELLAのワインは2019年ヴィンテージからイタリアを代表するオーガニック認証機関「QCertificazioni」の認証を取得しています。

クラフト・オーガニック・キアンティ

ビトッシファミリーの家系は遠く1536年まで遡ることができます。代々フィレンツェからほど近い村でさまざまなかたちで陶器造りに携わってきました。

1921年にグイド・ビトッシが陶器ブランドを立ち上げ、戦後家業を継いだヴィットリアーノはビジネスを発展させます。そんなヴィットリアーノが1970年代半ばにキアンティエリアの中心地、ヴィンチ村にルピネッラの土地を購入。近現代には休耕地となっていたこの土地の可能性を信じ、かつてのように高品質なワイン作りを再興したいと考えたのです。

ワイン作りは当初家族用だけでしたが、1990年に彼の子供たちのマルコとチンツィアが土地に適したブドウを改植し、ワイナリーをリノベーションし本格的にワイン生産を始めます。現在はマルコの妻マニエラ・マルツィと次の世代によって更なる改革が進められています。

畑はいずれもキアンティDOCG内の標高50m~270mの丘陵地、ヴィルジニオ川を見下ろす深い森に囲まれたモンテスベルトリに10ha(サンジョヴェーゼ他)と、サンタンサノのモンタルバーノの丘に2ha(トレヴィアーノ)の合計12haを所有します。

冷涼な気候と鮮新世(約530万年前から260万年前)に形成されたブルーグレー色の小石の混ざった石灰粘土質土壌が、芳醇で力強く骨格のある長期熟成に適したワインを生み出します。生物多様性を守るため、有機農法を取り入れ有機肥料や緑肥の使用や、全ての作業を手作業で行うなど、伝統や技術を大切にしています。

ワイナリー名の由来である「ルピネッラ」はこの地に自生するマメ科の植物で、土壌改良や緑肥としての働きや生態系を保つ役割を果たすなど、彼らにとって必要不可欠で象徴的な存在です。

醸造においては、コンサルタントに天才醸造家ルカ・ダットーマ氏を迎え、彼の真骨頂であるオーガニックメソッドを活かしたワイン作りが行われています。イタリア製アンフォラやセメントタンク、木樽などを目的に合わせて使い分け、また2022年からはすべての発酵を天然酵母で行うべく準備が進められています。

「土」から恩恵を受け創作活動を続けてきたビトッシ家。遥か昔エトルリア人によってワイン作りの基礎が築かれ、ルネッサンス期にワイン文化が開花した中心であるこの場所で、自然との調和を目指し「土」から「美」を創造し続けます。

