



ピノ・グリージョ

…限りなき喜び…

ブドウ畑

-所在地: マリアーノ・デル・フリウリの街近郊コローナ、ハムレット(イタリア、ゴリツィア地方)

- LAND REGISTRY SHEET MAP: 1 - 3 - 4 - 5

- LAND REGISTRY PARCEL: 1387 (partial) - 1389/1 (partial) - 1389/4 (partial)

-土壌: 石灰質土壌をベースに、酸化鉄を多分に含む。このような地質は有機物や養分を含有しないので、ブドウの生育は極めて遅くなる。しかしその分、マクロそしてミクロの視点から、ブドウやワインの構成成分が様々な点で高められるという利点がある。

-畑の総面積: 1.4089 ha

-植え付けの年: 1990年

-株の配置: 2.70 x 0.80 m.

-密植率: 4630 本/ha

-日当り: 南向き。ブドウの列は北東から南へ連なる。

-仕立て方: ギョイヨ方式。水平に枝を伸ばす栽培技術。(一枝に4~5個の蕾のみを残し、収穫量を減らす。)夏にグリーンハーベストを行い、葉とブドウの房の間隔を開けて風通しを良くする。施肥は行なわない。)

ブドウ

-品種: ピノ・グリージョ 100%

-原産地呼称: イゾンツォ・デル・フリウリDOC

-台木品種: SO 4 Kl. 31 Op..

-クローン選抜: kl. R6, 52 - 53 - 457 Antav., 49 / 207 Fr.

-ヘクタールあたりの収穫量: 4200kg/ha

-ブドウの樹1本あたりの収穫量: 900g

収穫

時期は生理学的に正確。最盛期に、手作業で丁寧に収穫。

醸造

-ピノ・グリージョは除梗と軽い圧搾の後、低温でマストをろ過し、澱を完全に除去。フラワーマスト(一番搾りの最高のジュース)のみを抽出、19-21℃の低温を保ちながら20~25日間発酵。その後、ステンレス#316のステンレスタンク内で“シュール・リー製法”(澱の上でワインを寝かせる方法)で発酵、引き続き最短でも12~15ヶ月の熟成。瓶詰め後は、500本ずつのグループに分けられ、巨大な格子箱に寝かせられ、温度調整機能付きの倉庫で、仕上げの熟成が続けられる。

-アルコール度数: 13%

-総酸度: 5.2g/L

テイastingコメント

いきいきときらめく黄金色のエレガントなボディ。(果皮を除去することで、より繊細で緻密な特性を得ています。)フルーディーなアロマは若いうちはまるで花のよう。熟成が進むと、干草やクルミ、炒ったアーモンドを思わせる濃厚で奥深いブーケを帯びてきます。

Mastri vinai
BRESSAN
A.D. 1726

RESSAN mastri vinai
Via Conti Zoppini, 35
34070 FARRA D'ISONZO (Gorizia)
ITALY
TEL. (+39) 0481-888131
FAX (+39) 0481-889824 / 888131
e-mail: bressanwines@tin.it
www.bressanwines.com