

生産者	LUDOVICO			国	Italia
	ルドヴィコ			地域	Abruzzo
農法	ビオロジック	畑総面積	2ha (ブドウ1ha オリーブ1ha)		

1988年、エンツォ・ルドヴィコが創業した家族経営の小さな農園。

この地の主要ブドウ品種、モンテプルチャーノが生まれたとされるアブルッツォ州の後背地、ヴァル・ペリーニャ (Val Peligna) のラクイラ県にあるヴィットリートの“Città del Vino”といった歴史的な場所に位置している。



引用:紀行地図 <http://travel-mapper.com/>

エンツォの情熱をその息子ジョバンニが引継ぎ、現在は孫娘ロレンツァ・ルドヴィコが当主を務めて居る。彼女は10年ほど演劇の仕事をしていたが、生涯の活動の場として家族の農園管理に専念することを選んだ。

カンティーナではモンテプルチャーノの赤ワイン、ロゼのチェラスオーロ、そしてトレッピアーノ・マルヴァジアから作る白ワインを年間約10,000本生産。ロレンツァの祖父の時代から、彼らのワインはフレッシュな状態で飲んで欲しいというのが信条。日常の食事に寄り添うワインなのである。そのためバックヴィンテージは殆ど保管していない。

ロレンツァは学び、古くからの農業の伝統を守る者となり、ブドウの単純な発酵の結果である本質的なワインを提供するため、セラーでの作業を最小限にすることを選んだ。

"豊かさはその細部、内容にあるのです。外形や量ではなく。私はこのことを劇場で学び、ブドウ園に持ち帰りました。むしろ後者を増やすと、前者を減らすことになるのです!" - ロレンツァ・ルドヴィコ

(ペリグナバレー (AQ) 温帯 - 地中海性気候 北緯42度 | 東経13度 | 標高350m 総生産量10,000本)

ワイン名	Tre.Ma 2022 * 完売
エチケット / 名称の由来	 ブドウ品種の頭文字から命名
タイプ	白
品種 / 樹齢	トレッピアーノ、マルヴァジア、ペコリーノ少量 / 約35年
土壌	珪質小石、砂、粘土が混ざる沖積層 東向き 標高約300m 0.2ha Suffonte - Vittorito
収穫/除梗	9月下旬20kg小箱手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	無
醸造	トルキオ (古式手動プレス) でプレス後自生酵母によりステンレスタンク醗酵、ステンレスタンクで10か月熟成。無濾過、無清澄、瓶詰前に澱引き、瓶詰時SO2微量添加。
生産数 / Alc / 規格	1300本 / 12% / 750ml 6入
参考上代	税別5,300円 (税込5,830円)
テイスティング	優しい完熟した柑橘、グレープフルーツのコンフィチュールのような果実感。マルヴァジアのアロマティックな香りはトレッピアーノの果実味と蜜感で中和されつい飲み進んでしまう味わい。
マリァージュ	各種冷前菜、フレッシュチーズ、白カビや硬質チーズなどに。 提供温度:8-12°C
備考	

ワイン名	Suffonte rosato 2022	Suffonte rosso 2020 * 完売	Suffonte rosso 2021
エチケット /名称の由来	 スフォнтеは歴史あるこの土地の 通りの名前	 スフォнтеは歴史あるこの土地の 通りの名前	 スフォнтеは歴史あるこの土地の 通りの名前
タイプ	ロザート	赤	赤
品種/樹齢	モンテプルチアーノ・ダブルツォ100% / 約25年	モンテプルチアーノ・ダブルツォ100% / 約25年	モンテプルチアーノ・ダブルツォ100% / 約25年
土壌	珪質小石、砂、粘土が混ざる沖積層 東向き 標高約300m 1ha Suffonte - Vittorito	珪質小石、砂、粘土が混ざる沖積層 東向き 標高約300m 1ha Suffonte - Vittorito	珪質小石、砂、粘土が混ざる沖積層 東向き 標高約300m 1ha Suffonte - Vittorito
収穫/除梗	10月中旬20kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	10月中旬20kg小箱手摘み収穫 / 除梗有	10月中旬20kg小箱手摘み収穫 / 除梗有
マセラシオン	無	ステンレスタンクで10-15日間	ステンレスタンクで10-15日間
醸造	トルキオ（古式手動プレス）でプレス後自 生酵母によりステンレスタンク醗酵、ステ ンレスタンクで12か月熟成。無濾過、無 清澄、瓶詰前に澱引き、瓶詰時SO2微量添 加。	トルキオ（古式手動プレス）でプレス後自 生酵母によりステンレスタンク醗酵、ステ ンレスタンクで14か月熟成。無濾過、無 清澄、瓶詰前に澱引き、瓶詰時SO2微量添 加。	トルキオ（古式手動プレス）でプレス後自 生酵母によりステンレスタンク醗酵、ステ ンレスタンクで14か月熟成。無濾過、無 清澄、瓶詰前に澱引き、瓶詰時SO2微量添 加。
生産数 / Alc / 規格	2800本 / 13.5% / 750ml 6入	6500本 / 14% / 750ml 6入	6500本 / 14% / 750ml 6入
参考上代	税別5,800円（税込6,380円）	税別4,900円（税込5,390円）	税別5,800円（税込6,380円）
テイasting	クリアなロゼ色。熟れた白い桃系果実、フ ローラルなアロマ。 2021年と比較すると少しタイトで、酵母 の印象も。麴甘酒、桃やプラムの丸い果 実。まだ若さを感じるが舌にしっかりと余 韻を感じる。	カシス、ブラックベリーのボリュームある 果実味をタンニンの収斂性が引き締め、ア フターには喉の奥に苦みを纏った旨味の余 韻が感じられる。フレッシュでジュー シー。毎日の食卓に添えたい味わい。	カシス、ブラックベリーのボリュームある 果実味をタンニンの収斂性が引き締め、ア フターには喉の奥に苦みを纏った旨味の余 韻が感じられる。フレッシュでジュー シー。毎日の食卓に添えたい味わい。
マリァージュ	シャルキュトリ、甲殻類の料理、トマト、 パプリカ、唐辛子を使った料理、鶏・豚・ ウサギの煮込みなど非常に幅広く。 提供温度:10-14°C	シャルキュトリ、グリルした肉料理、煮込 み料理など。 提供温度:14-16°C	シャルキュトリ、グリルした肉料理、煮込 み料理など。 提供温度:14-16°C
備考			