

# Castell'in Villa

カステルイン・ヴィツラ

Bio



サンジョヴェーゼが持つ可能性を追求。モノセパージュで造られるキャンティは熟成によって本領を発揮し、「これ以上に伝統的で素晴らしいキャンティは他にない」と絶賛される。

ピエモンテと並びイタリアで最も重要なワイン産地であるトスカーナ。州の南部に位置するシエーナ県を中心に広がるキャンティ・クラシコ地区は9つのゾーンに分かれる。その最南部にはキャンティの中で最も偉大な生産者の一人であるサン・ジュスト・ア・レンテンナーノのワイナリーがあるが、そこから東にわずか10km、カステルヌオーヴォ・ペラルデンガのコミュニン東部にカステルイン・ヴィツラはワイナリーを構えている。



現オーナーであるプリンセス・コラリア・ピニヤンテリとは今は亡きプリンス・ファブリツィオ・ピニヤンテリが1967年に土地を購入したことからその歴史は始まる。現在44haあるブドウ畑は全てがワイナリーの周辺にあり、標高240~380mにまたがる8つの区画に分かれている。購入当時はカナイオーロやコロリーノといった補助品種が植えられていたが、ピニヤンテリ夫婦にはサンジョヴェーゼという品種が持つ可能性への追求、モノセパージュでワインを造るという強いこだわりがあり、それに加えて親交の深かった著名なエノロゴ、ジャコモ・タキスからの助言によってこれらを植え替えることを決意した。

サンジョヴェーゼから生まれる素晴らしい酒質は所有するブドウ畑が丘の頂上周辺にあり、そのほとんどが南向きという恵まれた条件があって初めて成り立つのだ。彼らの造るワインに当初から惚れ込んでいたタキスは、ティニャネロのファーストヴィンテージをこのブドウで造ったほどである。

プリンセス・コラリアは「サンジョヴェーゼは力強いというよりはエレガントな品種。4年程寝かせると本領発揮し始める」と語るように、ノーマルのキャンティ・クラシコでもスラヴォニアオークの大樽で24ヶ月＋瓶熟6ヶ月と非常に伝統的でしっかりとした熟成をさせるのが特徴である。



IWCジャーナリストのイアン・ダガタは「これ以上に伝統的で素晴らしいキャンティは他にない」と大絶賛。WA誌では「伝統的なスタイルのキャンティ・クラシコの並はずれた生産者だ」「イタリアの中で最も熟成ポテンシャルを秘めたワインの一つである」と太鼓判を押している。



## ロザート 2021 Rosato



限定 希望小売価格 ¥3,600

- 産地: I.G.T. Toscana Rosato
- 品種: サンジョヴェーゼ100%
- 熟成: ステンレスタンク4-5ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12%

サンジョヴェーゼを白ワイン製法で作るロザート。その贅沢な造りの為、年によっては生産されることのない希少なワイン。フレッシュな赤系ペリーのアロマ。エレガントな酸と柔らかい果実味が口いっぱい広がり、旨味を伴った心地よいフィニッシュが楽しめる。



## キャンティ・クラシコ 2018 Chianti Classico



定番 希望小売価格 ¥4,700

- 産地: D.O.C.G. Chianti Classico
- 品種: サンジョヴェーゼ100%
- 熟成: スラヴォニアオークの大樽30-36ヶ月
- 評価: Vinous92
- アルコール度数: 13.5%

リコリスや、レッドチェリーに加えて土やスパイス、わずかな野性味を感じるアロマ。外観とは裏腹に力強さを備えており、驚くほど長期熟成のポテンシャルを持っている。