

## 「センザ・ニエンテ」ペコリーノ I.G.P コッリーネ・ペスカレージ 2022

### 葡萄畑の特徴



- 自治体：ピアネッラ
- 地域：フォンテ・ガッロ（ペペンドーネ畑）
- 標高：248メートル（海拔）、北西向き
- 土壌：中程度の粘土質土壌
- 品種：ペコリーノ 100%（ニコロ選抜種）
- 仕立て方法：コルドン・スペロナート
- 栽培方法：有機農法およびバイオダイナミック農法
- 葡萄畑の樹齢：16年
- 収穫量：1ヘクタールあたり 100クイントル
- 収穫時期：8月下旬
- 認証：ICEA 認定オーガニックワイン（無添加亜硫酸塩）
- 年間生産本数：0.75リットルボトル  
13,300本

### 醸造方法

本ワインは、葡萄の皮に自然に存在する天然酵母による自発的な発酵で醸造されています。

発酵のスターターを形成するために、まず収穫量の一部（約5gの葡萄）を手摘みし、ステンレスのケージ内で手で優しく圧搾します。この発酵スターターは約8日間で発酵を開始し、その後残りの葡萄を収穫し、すぐに除梗、冷却、圧搾し、発酵スターターに加えます。こうして自然発酵が始まり、18日間ほどの期間をかけて温度管理下で行われ、ペコリーノ特有の柑橘系、ハーブ、華やかなフローラルと土壌由来のミネラルの香りが引き立ちます。

### 熟成と仕上げ

ステンレスタンクで約3か月間、葡萄由来の酵母と共に熟成し、その後ろ過や安定処理を行わずに瓶詰めされます。わずかな沈殿物はこのワインの天然性を示すものです。

## 「センザニエンテ」 チェラスオーロ・ダブル ツツォ DOC 2022

葡萄畑の特徴



- 自治体：ピアネッラ
- 地域：フォンテ・ガッロ（ペペンドーネ畑）
- 標高：248 メートル（海拔）、北西向き
- 土壌：粘土質
- 仕立て方法：コルドン・スペロナート
- 品種：モンテプルチアーノ・ダブルツツォ 100%（コッレ・セッコ選抜種）
- 栽培方法：有機農法およびバイオダイナミック農法
- 葡萄畑の樹齢：19年
- 収穫量：1ヘクタールあたり 100 クイントル
- 収穫時期：10月中旬
- 認証：ICEA 認定オーガニックワイン（無添加亜硫酸塩）
- 年間生産本数：0.75 リットルボトル 6,600 本

醸造方法

本ワインは、葡萄の皮に自然に存在する天然酵母による自発的な発酵で醸造されています。葡萄は手摘みで収穫され、除梗された後、ステンレス製の発酵槽に入れられます。葡萄果汁は、8時間（1晩）皮と接触した後、優しく压榨され、約18日間温度管理された状態で発酵が

行われます。

熟成と仕上げ

ワインは、ステンレスタンクで約6か月間、酵母と共に熟成され、その後ろ過や安定処理を行わずに瓶詰めされます。底に沈殿物が見られる場合、それはワインの天然性を示すものです。

## 「センザニエンテ」モンテプルチアーノ・ダブルツォ DOC 2020

### 葡萄畑の特徴



- 自治体：ピアネッラ
- 地域：ペペンドーネ（ペペンドーネ畑）
- 標高：248メートル（海拔）、北西向き
- 土壌：粘土質
- 仕立て方法：コルドン・スペロナート
- 品種：モンテプルチアーノ・ダブルツォ 100%（コッレ・セッコ選抜種）
- 栽培方法：有機農法およびバイオダイナミック農法
- 葡萄畑の樹齢：20年
- 収穫量：1ヘクタールあたり 100クイントル
- 収穫時期：10月中旬
- 認証：ICEA 認定オーガニックワイン（無添加亜硫酸塩）
- 年間生産本数：0.75リットルボトル 13,300本

### 醸造方法

本ワインは、葡萄の皮に自然に存在する天然酵母による自発的な発酵で醸造されています。葡萄は手摘みで収穫され、除梗された後、ステンレス製の発酵槽に入れられます。果汁は常に皮と接触し、約28日間温度管理された状態で発酵が行われ、その後、優しく圧搾されます。

### 熟成と仕上げ

ワインは、ステンレスタンクで約8か月間、酵母と共に熟成され、その後ろ過や安定処理を行わずに瓶詰めされます。底に沈殿物が見られる場合、それはワインの天然性を示すものです。

# MARINA PALUSCI

PIANELLA





**085971 509**

**C.da Remartello 25**

**Loreto Aprutino (PE)**

**Cap 65014**

**Italia**

**MARINA PALUSCI**  
*Marina Palusci*