

品名	POGGIO RIDENTE VINO BIANCO		
	ポッジョ・リデンテ ヴィーノ・ヴィアンコ		
生産者	POGGIO RIDENTE		
	ポッジョ・リデンテ		
生産地	イタリア / ピエモンテ	生産者元詰	ネゴシアン
ヴィンテージ	NV	コルク	人エコルク スクリュー
マル/オーガニック	ヴィオディナミ		
品種	コルテーゼ、モスカート、ブッサネロ(リースリングとフルミントの交配種)	コード	06343444
生産者情報			
<p>ポッジョ・リデンテはピエモンテ州のモンフェラートのコッコナート村の小規模生産者です。ポッジョ・リデンテとは、「微笑みの丘」の意。標高491mの丘の上、わずか9ヘクタールの畑でヴィオロジックでの栽培が行われています。南東向きの日当たりの良い斜面でぶどう栽培には非常に適した環境にあります。オーナーはセンリア・ツッカ。女性ならではの感性で環境にも人にも優しいワインが造られています。</p> <p>このポッジョ・リデンテ・ヴィーノ・ヴィアンコは、有機栽培の中でも特に厳しいヴィオディナミで造られたもの。ブドウ品種は、コルテーゼ、モスカート、ブッサネロ。新しい品種のブッサネロ(リースリングとフルミントの交配種)がまだDOCに認められていないため、現ヴィンテージはヴィーノ・ヴィアンコになっています(2015ヴィンテージよりDOC認定予定)。ヴィオディナミはドイツのシュタイナーによって提唱された有機農法の一つ。天体の動きに合わせて種まきや収穫を行います。牛の角や水晶粉などを用いた特殊な調合剤を用いることでも知られ、農薬や化学肥料は使いません。収穫は全て手摘み。ステンレスタンクで自然酵母のみで発酵させたのち10日程度マセラシオンし、その後熟成させています。</p>			
醸造	ヴィオディナミ 自然酵母を用いた伝統的醸造法		
	  		
樽	ステンレスタンク		
参考小売価格	3000円		
タイプ	白	辛口	
アルコール度数	13%		
サービス温度	8-10℃		
料理			
JANコード(ボトル)			
JANコード(外箱)			
規格・入数	750ml × 6本		
ボトルサイズ (mm)(高さ×直径)			
ボトル重量(kg)			
ケースサイズ (mm)(高さ×幅×奥行)			
ケース重量(kg)			
テイastingコメント			
<p>緑がかった柔らかな麦わら色。りんごや梨などのフルーティなアロマ。白い花やアプリコットなどのストーンフルーツも感じられます。口に含むとふくよかな果実、ミネラル感がじんわりと豊かに広がります。アタックは優しく柔和な印象ながらボリュームがありアフターに余韻が残ります。自然に寄り添った優しい味わいをお楽しみいただけます。</p>			