



ジョン・タマセリ

Torii Ato WINERY



トリイ モア ピノノワール シュヘイラム マウンテンズ セレクト 2021



ヴィンテージ

2021年の生育期は暑くて乾燥し、天候の変化が大きい年でした。5月末の異常な寒さと開花前後の比較的涼しい雨期が収量減をもたらしました。夏の暑さは、平均気温が39度の日が5日間続き、92日間の雨量はわずか0.5mmでした。乾燥したヴィンテージの中で、病害の心配はほとんどなく、完熟した果実、深い凝縮感、そして程よい酸を保った果実が育ちました。これらの要因が重なり、濃厚なダークフルーツ、大地の香り、ミネラルのフレーバーに、花や赤い果実のアロマが加わった、非常にバランスのとれたワインが生まれたのです。収穫は9月13日に始まり、9月29日に終了しました。

テイastingノート

このワインはバラの花、チェリー、ブラックベリーがミックスした豊かで甘い香りが前面に現れ、軽い旧世界の複雑さと大地とオークの香りに縁取られています。フレーバーには甘さと豊満さがあり、完熟したブラックチェリー、ブラックベリーの果実味、複雑さ、そして軽いオークのトースト香があります。テクスチャーはリッチで厚みがあり、エレガントで素晴らしい凝縮感と力強さ、中程度の酸と甘く豊かでスパイシーなタンニンを持っています。フィニッシュは長く、濃厚で甘いタンニンがあり、複雑なフルーツとスパイス、そして大地の余韻が長く続きます。このワインは長期熟成に向いていますが、デキャンタージュの有無にかかわらず、今日でも楽しめます！

畑

33% アローロ・ヴィンヤード：9月16日収穫（沖積土、火山性の上にレス）
67% ホークス・ビュー・ヴィンヤード：9月22日収穫（沖積土、火山性の上にレス）

ワインメイキング

ブドウは、Brix23.2~25.8（多くは24半ば）で選果され、12~26日間全房で発酵、1日3回のパンチダウン、10ヶ月間主にフレンチオークと一部のハンガリーオークで熟成されました。樽は澱引きされ、8月にマロラクティック発酵を経てブレンドされた後、瓶詰めまでタンクで保管されました。

ワインメーカーノート

ブドウは9月16日から22日にかけて収穫後、RB2、BRG、RC212酵母を用い小さな発酵槽で17日から20日間発酵しました。毎日3回パンチダウン。非常に優しくプレスされ、様々なフレンチオーク樽に澱引きしました：15%新樽、25%2年樽、残りはニュートラル。樽は8月に澱引きしブレンド後、合計17ヶ月間樽で熟成し、瓶詰め。

品種：ピノ・ノワール100%

産地：シュヘイラム・マウンテンズ

収穫日：2021年9月13~29日

酸：5.5g/L pH：3.46 残糖：2.0g/L アルコール：13.4%

生産量：150ケース

JANコード：6-50826-11133-8

希望小売価格：¥10,000 (税込 ¥11,000)