

# メルロー

…もって生まれた天性が語る物語…

## ブドウ畑

-所在地: マリアーノ・デル・フリウリの街近郊コローナ、ハムレット(イタリア、ゴリツィア地方)

- LAND REGISTRY SHEET MAP: 1 - 3 - 4 - 5

- LAND REGISTRY PARCEL: 1258 - 1260 - 1281 - 1389/1 (partial) - 1389/2 (partial) - 1390/1

-土壌: 石灰質土壌をベースに、酸化鉄を多分に含む。このような地質は有機物や養分を含有しないので、ブドウの生育は極めて遅くなる。しかしその分、マクロそしてミクロの視点から、ブドウやワインの構成成分が様々な点で高められるという利点がある。

-畑の総面積: 2.3206 ha

-植え付けの年: 1964(最初の3区画)、1989(残りの区画)

-株の配置: 2.70 x 0.80 m.

-密植率: 4630 本/ha

-日当り: 南向き。ブドウの列は北西から南へ連なる。

-仕立て方: ギョイヨ方式。水平に枝を伸ばす栽培技術。(一枝に4~5個の蕾のみを残し、収穫量を減らす。)夏にグリーンハーベスタを行い、葉とブドウの房の間隔を開けて風通しを良くする。施肥は行なわない。)

## ブドウ

-品種: メルロー100%

-原産地呼称地区: イゾンツォ・デル・フリウリDOC

-台木品種: SO 4

-クローン選抜: R 3

-ヘクタールあたりの収穫量: 4200kg/Ha

-ブドウの樹1本あたりの収穫量: 900g

## 収穫

成熟期は生理学的に正確。最盛期に、手作業で丁寧に収穫

## 醸造

厳選されたメルローを除梗、軽く压榨後、24℃以下に温度調整しながら、非常に長い果皮浸漬を行う。漉引き後、30日間じっくりと二次発酵を行なう。ステンレス#316のステンレスタンク内で寝かせたあと、2000L入りのオークの大樽で少なくとも1年間熟成。瓶詰め後、ワインは500本ずつ巨大な格子箱に寝かされ、温度調整機能付きの倉庫で、仕上げ熟成。

-この製法は長期熟成型の赤ワインの生産に適している。特に、長い発酵と高い固定酸度がこのワインを長期熟成可能にする。

-アルコール度数: 12.5%

-総酸度: 5.72g/L

## テイastingコメント

このワインを一言で表現することは困難です。味わいはそれほど複雑ではないが、しっかりとした特色、個性を秘めています。長い熟成により、すっかりこなれて洗練された味わいになっています。濃厚で豊かな色合い、仄かなハーブの香りに満ちています。若いうちはラズベリーそのもの、といった力強い香りがあり、2~3年寝かせた後には、より精緻で心地良い、ほろ苦いドライな味わいを基調に、特筆すべきブーケを持ったワインとなります。



Mastri vinai  
**BRESSAN**  
A.D. 1726

RESSAN mastri vinai  
Via Conti Zoppini, 35  
34070 FARRA D'ISONZO (Gorizia)  
ITALY  
TEL. (+39) 0481-888131  
FAX (+39) 0481-889824 / 888131  
e-mail: bressanwines@tin.it  
www.bressanwines.com