

DE BORTOLI(デ・ボルトリ)

ワイナリー紹介

[ワインメーカー：Marc Scalzo]

デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に着実に発展し、現在では年間6,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のファミリーワイナリーです。高品質なワイン造りに加え、太陽光発電や水のリサイクル、有機農法の導入など、環境に配慮した持続可能なワイン造りを実践しています。



One Line Fiano 2024 (ワン ライン フィアーノ)

産地	:	オーストラリア ラザグレン
味わいタイプ	:	辛口
ブドウ品種	:	フィアーノ
アルコール度数	:	13.0 %
参考小売価格	:	2,500円

【ワインの特徴】

イタリアにルーツを持つボルトリファミリーの手掛けるオーストラリア産イタリア品種ワイン。ラザグレン地域の東端に位置する2つの自社畑(シェリーズ、メルヴィルズ)にて栽培。両畑ともに、砂利質・粘土質・沖積土が混ざった興味深い土壌を持ち、酸味のしつかりとした骨格と繊細な品種特有の風味を備えたフィアーノを生み出します。

フィアーノの65%は、果実味と活力を最大限に引き出すため、低温のステンレスタンクで発酵、残りの35%は、複雑さと質感を加えるため、古樽のフレンチオーク製パンチョン(大樽)で発酵されました。また、このうち20%は自然酵母により発酵されます。3ヶ月間オークに寝かせた後、タンク発酵と樽発酵の2つのロットをブレンドし、瓶詰めへの準備がされました。ワイン本来の自然な酸を保ち、爽やかで生き生きとした果実の風味を損なわないよう、バトナージュ(攪拌)やマロラクティック発酵は行っておりません。

【味わいの特徴】

色合いは淡い麦わら色にグリーンの輝き。
香りは白い花や柑橘系の爽やかさに、ほのかなドライハーブやヘーゼルナッツのニュアンスが感じられます。
味わいは柑橘の風味を軸に、豊かでテクスチャーに富み、芯のある余韻が印象的です。樽発酵由来の要素が、複雑さや温かみ、スパイスやヘーゼルナッツの風味をフィニッシュに与えています。