



CANTINA GIBA

SARDENA

# CANTINA GIBA

カンティーナ・ジーバ



カルボニア=イグレージアス県に位置する。数少ないスルチス・エリアでワイン造りを営むカンティーナ・ジーバ、ワイナリー。この地では主にカリニャーノ種とヴェルメンティーノ種が多く栽培されている。畑はポルト・ピノ、サントアンティコ、カラゼッタ、ジーバに広がり、保護エリアに指定されている場所であり、この辺りの畑は砂浜の様な砂地なので、フィロキセラが生息できず、未だに接木をしていない古木ぶどうが栽培されており、なだらかな丘にアルベレッロ方式で植えられカリニャーノ種は、中には樹齢100年を超える古木もある。自然栽培で質の高いワインが生産されます。

ヴィンチェンツォ・アル氏は叔父と従兄弟を説得して彼らの所有するブドウ畑のブドウで新しくワイナリーを設立して自社で葡萄栽培、醸造、瓶詰して販売をスタートさせました。

今では赤ワインのカリニャーノのトップキュヴェは毎年ガンベロロッソ紙の最高評価「トレ・ビッキエリ」（スリーグラス）受賞常連ワインになりました。

## Vermentino di Sadegna DOC. “6 MURA BIANCO”.

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ D.O.C. “セイ ムラ ビアンコ”



**品種：**ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ100%

**アルコール度数：**13.5%

**ブドウ畑：**標高50メートル、トラタリ阿斯、ジーバ、マサイナス

**ブドウ畑の広さ：**2,5ヘクタール

**土質：**粘土/石灰岩砂

**栽培方法：**5000樹/1ヘクタールの密度で樹齢10年～20年の木をアルベレロ方式で栽培しています。

**収穫は**9月1日～10日、一本から1500 g、75ql/1ヘクタールの収穫量です。

アルコール発酵はステンレスタンクを使用し、アルコール発酵の後、スurlリーの状態で6ヶ月間熟成させます。

このヴェルメンティーノは6か月間16℃で伝統的にワイン澱と接触させて定期的に攪拌していますので、心地よい果実風味、フレッシュなとても強いトロピカル果実の香り、スルチスの土壌の風味がとても強く感じられます。

料理との相性は、特に魚の料理、野菜、鶏肉などの白身の肉と相性が良いです。

## Carignano del Sulcis DOC. 6 MURA ROSSO

カリニャーノ デル スルチス セイムラ ロッソ



**品種：**カリニャーノ デル スルチス100%

**アルコール度数：**14.5%

**ブドウ畑：**標高50メートル、トラタリ阿斯、ジーバ、マサイナス

**土質：**砂、粘土石灰岩

**栽培方法：**5000本～7000本/1ヘクタールの密度で植樹。

樹齢40年～110年の木をアルベレロ方式で栽培。

**収穫：**9月末、ヘクタールあたり1500～4000kgの収穫量。

**醸造：**アルコール発酵はステンレスタンクを使用。

**熟成：**12ヶ月間フレンチオークバリック樽(250L)とのフレンチ・オークトノー樽(750L)で熟成、後6ヶ月間瓶内熟成。

非常に凝縮した果実、長期熟成に耐えうる、100年木のカリニャーノ種はヘクタール当たりの収穫量は非常に低いです。濃いルビー色、熟した赤い果実とスパイスの香りが深く、強力な芳香のブーケがあります。なめらかなフルボディな禁欲的ワイン。

料理の相性は個性の強いハードチーズ、仔羊、山羊、ジビエと良く合います。