



PANTALEONE

MARCHE

PANTALEONE



パンタレオーネについて

パンタレオーネは、マルケ州アスコリ・ピチェーノ県の中心地から5km離れたコロンナータ・アルタ村にある家族経営の小さなオーガニックカンパニーです。50ヘクタールの土地を所有し、そのうち13ヘクタールがブドウ畑です。

オーガニックへのこだわり。創業以来、それが土地と周囲の環境の自然なバランスを維持し、ワインと消費者の倫理観を尊重しながら、テロワールのあるワインを得るための最良の方法であると考えています。

ブドウ畑とワイナリーは標高約450メートルの谷間にあり、その光景は小さな円形劇場のようです。

栽培しているブドウ品種は、ペコリーノ、パッセリーナ、モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ、ボルドです。

谷のふもとには「パンタレオーネ」と呼ばれる堀が続いています。

堀の名前「パンタレオーネ」（ギリシャ語のπανはすべてを意味し、λέωνはライオン、強さを意味する）は、その土地の住民によって今でも語り継がれる古代の伝説にまで遡ります。その伝説によると、この土地は果物や穀物などに生命の力強さと骨格を与える強い力を持つとされています。



Onirocep Doc Falerio Pecorino

品名	オニロチェップ'18
品種	ペコリーノ100%
格付	ファレーリオ DOC
畑	マルケ州アスコリ・ピチエーノ県コロナータ・アルタの南東部（標高：400/450m）
土壌	粘土質ローム。有機農法。
収穫	8月と9月の最初の数日間に手摘みで収穫
醸造	ステンレスタンクのみ
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月熟成後ボトル詰め
度数	14%
色	緑がかった輝きのある麦わら色。
香り	ペコリーノ種由来の熟したネクタリン（モモ）、コキア（ほうき草）、タイムとローズマリー（ハーブ）、甘いタンジェリン（柑橘類）とミネラル香が特徴。
味わい	ペコリーノ種特有のはっきりとした酸味と複雑で滑らかな余韻が口の中で長く続く非常に特徴的な味わい。
料理	前菜の生ハムやサラミ・少し味付けしたチーズ・揚げたオリーブ、一皿目の魚・キノコ・野菜を使った料理、メインの魚料理（特にグリル）など幅広い組み合わせ。魚介の缶詰等と合わせても可
受賞歴	ガンベロ・ロッソ2020 トレ・ビッキエーリ（3段階評価：最高評価） スローワイン2020 ヴィーノ・スロー ビベンダ2020 チンクエ・グラッポリ（5段階評価：最高評価） ヴィタエ2020 クワットロ・ヴィーティ（4段階評価：最高評価）

