



TOSCANA

MANNUCCI DROANDI

# MANNUCCI DROADI

マンヌッチ・ドロアンディ



# MANNUCCI DROADI

マンヌッチ・ドロアンディ



**歴史：**マンヌッチ・ドロアンディ社は、二つの古い伝統ある名家が、農業とワイン醸造を行って来ました。一つはマンヌッチ家は19世紀初頭からバルダルノで小さな地主でした。もう一つのドロアンディ家は18世紀からカルミニャーノとバルダルノで農業を営んでいました。

同社は3世代にわたって自社畑でブドウ栽培のみをしてきました。彼らはブドウ栽培の経験を踏まえて、自社でワインを醸造、瓶詰め1998年に市場に参入しました。今ではロベルトとマリア・グラツィア・ドロアンディ夫婦がワイナリーを切り盛りしています。

**醸造所：**同ワイナリーはアルノ渓谷からキャンティ地方の間のモンテヴァルキ村に位置します。ブドウ栽培面積は20haあります。2000年から彼らはオーガニック栽培を実施しています。これは彼らの仕事の根本的な基礎にもなっています。彼らの目標はこの地方の伝統と革新的な技術を融合させて、土着品種の向上と先祖が築き上げた最適な方法でもって環境保護、地球温暖化の緩和に寄与する事と同時に、この地の個性を持ったワインを提供する事です。

**畑：**「コンボルッチ」、ワイナリーの持つ畑は大きく2つに分けられます。一つはコンボルッチはキャンティ地方の東側の斜面、キャンティ地方のサブゾーンのコッリ・アレティーニに位置し、標高は250mです。ワイナリーはこの畑の隣にあります。最近の10年の間で、忘れ去られた古い土着品種（ブニテッコ、フォンリャ・トニダ、バルサリーナ）の栽培は盛んに行われ、非常に素晴らしいワインが醸造され、大きな可能性があることが知られるようになりました。

もう一つの畑「チェッペート」は後から購入したのですが、樅や栗の木の濃い森に囲まれたスタルダ城の南側の斜面あり、キャンティ・クラシコ・エリア、標高は350m位置します。

# Chianti Colli Aretini Docg BIO

キャンティ・コッリ・アレティーニ DOCG



## ■ワイン

品質本位のワインを造ることに重きを置いてワイン醸造を行っています。品質を守るために短く枝を選定して、ブドウの房を間引きして、収穫の際には畑でまず品質の良いブドウのみを収穫し、そしてセラーに運ばれたブドウを更に選別して、最良のブドウのみでワインを造ります。ワインの個性を保つために新樽を使用しないで古いバリックで慎重に熟成させ、そして瓶詰してワインを完成させました。彼らはトスカーナのキャンティの土地のキャラクターを最大限にワインへ引き出し、スムーズでフルーティーなワインを造りました。

## ■ブドウ畑

6.5ヘクタールの非常にブドウ栽培に向いた、砂質、沈泥土の沖積土壌の畑。標高は250mです。ブドウ栽培は最高のミネラル豊富なブドウ果実が得られるように、短く枝を刈り込んだ、コルドン栽培方法、グリーンハーベスト、ブドウの間引き等を行います。

## ■品種

サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ5%、古代トスカーナ品種（プニテッロ、フォンリャトニダ、バルサリーナ等）5%

## ■醸造・熟成

選別されたブドウは除梗して、優しく破碎して、50-100hlの中ぐらゐの大きさの樽にてマセレーションを約15日間行い、そして間隔を置いて澱引きを行いました。マロラクティック発酵後直ぐに、フレンチオークのバリック樽（2-3年目古い樽）で12ヶ月熟成させました。最後に、12ヶ月間ボトルで成熟を完了します。このワインは7-8年間熟成を続けて美味しく召し上がれます。

# "CEPPETO" Chianti Classico Docg BIO

“チェツペート” キャンティ・クラシコ DOCG



## ■ワイン

品質本位のワインを造ることに重きを置いてワイン醸造を行っています。

品質を守るために短く枝を選定して、ブドウの房を間引きして、収穫の際には畑でまず品質の良いブドウのみを収穫し、そしてセラーに運ばれたブドウを更に選別して、最良のブドウのみでワインを造ります。

12ヶ月間のバリックで慎重に熟成させ（ワインの個性を保つために新樽を使用しないで）、さらに1年間ボトルで熟成させ、香りと味のバランス調和させます。サンジョヴェーゼの特徴を最も引き出しチェツペート畑のキャンティ・クラシコです。

## ■ブドウ畑

6ヘクタールの中質の粘土質土壌で、たくさんの石があります。標高300m以上で、ブドウ栽培に適した畑（最小限の栽培、コルドン式栽培で短い枝に刈り込み、夏季の除葉、ブドウの間引き、いくつかの段階で収穫）、最高品質のブドウを栽培します。

## ■品種

サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ5%、古代トスカーナ品種（プニテッロ、フォンリャトニダ、バルサリーナ等）5%

## ■醸造・熟成

選別されたブドウは除梗して、優しく破碎して、50-100hlの樽にてマセレーションを18-20日間行い、暫く間隔を置いて澱引きを行いました。マロラクティック発酵後直ぐに、フレンチオークのバリック樽（2年目古い樽）で12ヶ月熟成させました。最後に、12ヶ月間ボトルで成熟を完了します。このワインは10-12年間バランスと滑らかさを増し、熟成を続けます



MANNUCCI DROANDI

# “CEPPETO” Chianti Classico Riserva DOCG

## “チェツペート” キャンティ・クラシコ・リセルヴァ DOCG



### ■ワイン

品質本位のワインを造ることに重きを置いてワイン醸造を行っています。

品質を守るために短く枝を選定して、ブドウの房を間引きして、収穫の際には畑でまず品質の良いブドウのみを収穫し、そしてセラーに運ばれたブドウを更に選別して、最良のブドウのみでワインを造ります。

18ヶ月間のバリックで慎重に熟成させ（ワインの個性を保つために新樽を使用しないで）、さらに1年間ボトルで熟成させ、香りと味のバランス調和させます。サンジョベーゼの特徴を最も引き出しチェツペート畑のキャンティ・クラシコです。

### ■ブドウ畑

6ヘクタールの中質の粘土質土壌で、たくさんの石があります。標高300m以上で、ブドウ栽培に適した畑（最小限の栽培、コルドン式栽培で短い枝に刈り込み、夏季の除葉、ブドウの間引き、いくつかの段階で収穫）、最高品質のブドウを栽培します。

### ■品種

サンジョヴェーゼ90%、メルロー10%

### ■醸造・熟成

選別されたブドウは除梗して、優しく破碎して、50-100hlの樽にてマセレーションを約20日間行い、暫く間隔を置いて澱引きを行いました。マロラクティック発酵後直ぐに、フレンチオークのバリック樽（新樽50%と古い樽50%）で18ヶ月熟成させました。最後に、6ヶ月間ボトルで成熟を完了します。

このワインは10-12年間バランスと滑らかさを増し、熟成を続けます