

  
VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE

# PIQOLI





イタリアワインの評価本「ルカ マローニ」で幾度となく年間最優秀生産者に選出されているファンティーニが2010年よりバジリカータ州で運営するワイナリーです。ワイナリー名は、この地域の有名な死火山ヴルトゥーレ山にちなんでいます。ラベルに使われるロゴマークは、火山が噴火して溶岩が流れ出している様子をイメージしています。何世紀も前にヴルトゥーレ山が噴火した際に、鉄分と石灰が混じるミネラル豊富な火山性土壌が形成



されました。この土壌のおかげで、肉厚でボリューム感がありながら、柔らかいスタイルのワインに仕上がります。グループのヘッドワインメーカーであるデニス ヴェルディッキアは、「バジリカータは素晴らしいエリアで、アリアーニコは非常にポテンシャルの高い葡萄です。ネッピオーロのような力強さがあり、非常に長く熟成出来ます」と話していました。

## <ピポリ>シリーズの商品ランナップ



### ピポリ ビアッコ バジリカータ 2023 Pipoli Bianco Basilicata

フィアーノのみスキンコンタクトさせます。プレスして、澱下げします。12~14度に温度管理しながら発酵させた後、ステンレスタンクで5~6ヶ月熟成させます。洋梨、トロピカルフルーツ、熟した白桃などの豊かな香りと花の香りが混ざり合い、アロマを引き立たせています。フレッシュさを高める酸があり、バランスのよさがあります。

【白・辛口】<Alc.12.0%>  
国/地域等：イタリア/I.G.P.  
葡萄品種：グレーコ、フィアーノ  
熟成：ステンレスタンクで5~6ヶ月

品番：I-630/容量：750ml  
JAN：4935919056304  
**¥2,420**(本体価格¥2,200)



### ピポリ ロザート バジリカータ 2023 Pipoli Rosato Basilicata

4~5度の低温で12~18時間、スキンコンタクトを行なった後、プレスして14~16度で発酵させます。熟成はステンレスタンクで4~5ヶ月行います。赤や黒のさくらんぼを思わせる甘い香りが広がり、口に含むと非常にフレッシュ、洗練されたクリアな味わいで、果実味の甘さと酸のバランスが見事なロゼです。

【ロゼ・辛口】<Alc.13.0%>  
国/地域等：イタリア/I.G.P.  
葡萄品種：アリアーニコ 100%  
熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月

品番：IA-104/容量：750ml  
JAN：4935919941044  
**¥2,420**(本体価格¥2,200)



### ピポリ アリアーニコ デル ヴルトゥーレ 2020 Pipoli Aglianico del Vulture

除梗、破碎し、水平式発酵タンクに入れ、野生酵母を使い22~24度で発酵させます。大樽に移し、マロラクティック発酵。40%をバリック、残りをステンレスタンクで10ヶ月熟成させます。サクランボやチェリーの強い香り、スパイスやバニラの香りもあります。しっかりとした骨格、熟したタンニン、濃厚ですが、飲みやすさがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>  
国/地域等：イタリア/D.O.C.  
葡萄品種：アリアーニコ 100%  
熟成：ステンレスタンクと樽で10ヶ月

品番：I-586/容量：750ml  
JAN：4935919055864  
**¥2,640**(本体価格¥2,400)