



ノワール・フォロン

テヌータ・マッツォリーノのノワール(Noir)の畑は、コルヴィーノ・サン・クイーリコ地区にあり、丘の斜面の北、北西向きに面す、天然の粘土石灰地質に植えられている。ブルゴーニュから輸入したピノ・ネーロのクローンを1980年代に植樹。1ヘクタール当たり約6000株の植取密度、グイヨー・センブリチェと一部コルドーネ・スベロナート・パッソで仕立てられている。

ブドウは、程好く熟した時期を見計らって、手摘みによってのみケースの中に入れられ、更に選別台の上で細心の注意を払って、健康で良い房のみが厳選されて使用される。

約3週間の醸造プロセスは、立方体のステンタンク内にて行われ(立方体は、モストの表面と粕帽(表面に上がってくる皮などの固形物)との接触状態が最良)低温にてマセラシオン(8°Cで5日間)、厳密な温度管理のもと、フォットトゥーラ機によって毎日固形物を攪拌し、アルコール発酵がブルゴーニュの培養酵母と共に行われ、素晴らしいワイン造りを保証する。

タンクの移し換えとステンタンク内にての短期間の安置後、ワインは約1年間フレンチ・オークのバリック(アリエールとトロンセ産、1/3が新樽、1/3が2年目、1/3が3年目)にて、マロラティック醗酵を行ってから熟成される。更にボトリング後12ヶ月以上の瓶内熟成を経てリリースされる。

色は、時間と共に軽いオレンジ味がかかってくるロッシ・ルビーノ。香りは濃厚、典型的で特徴的、大変複雑。ブーケ(ワイン熟成中に生まれる香り)が、小さな赤いフルーツや野バラ、なめし革や皮を連想させる最終的なアロマとエレガンスを構成する。味わいは豊潤、キレがあり、程好い後味が長く持続する。

お召し上がり際には、サービス温度18°Cにて、数時間前の抜栓がお薦め。大きめのグラスを使用すると、空気とのコンタクトによってよりブーケが広がり更に良い。瓶内にての更なる熟成によって、このワインの個性と偉大なハーモニーを高めることができる。



Via Mazzolino 26 - 27050 Corvino San Quirico (Pv) - Italy

telefono +39 0383 876122 - fax +39 0383 896480 - www.tenuta-mazzolino.com - info@tenuta-mazzolino.com