

コルパッソは、マルサラとマゼーラがあるトラパニ県に畑を持つ、シチリア西部のワイナリー。古来より土地に根ざしているイタリア土着品種にこだわり、培ってきた知識と探究を重ねた最新技術を融合させ、“伝統”を表現したワイン造りを行っています。コルパッソとは「丘の上への一歩」という意味。「丘」という意味のCollinaの略語“Col”と「一歩」という意味の“Passo”の言葉を組み合わせて作られ、2つの意味を持ちます。

**高品質のぶどうを生産する**

**標高の高い畑（＝丘の上）を持っている**

コルパッソでは、高品質のぶどうができる斜面の中でもより標高が高い畑で上質のぶどうを栽培しています。

「最良のワインは、最良のぶどう畑から生まれる。セラーから生まれるのではない」という信念を持ち、土着品種の特徴をしっかりと持つぶどうを作っています。

**日常的にワインを楽しむ**

**世界中のワインラヴァー（＝丘の上の人々）に**

**土着品種の素晴らしさを伝える**

“伝統”を守りながら革新を行い、上質なワインを日常的に楽しんでいる「丘の上」の人々にワインを届け、改めて土着品種の魅力を伝えます。

コルパッソ「丘の上への一歩」は、これからも頂上に向けて一步一步進化し続け、そして“伝統”を伝えていきます。



【上】ラベルのデザインのベースは、シチリアの階段などでよく使用される「アラビア文化」のタイル。

【下】すべてぶどうは手摘みで収穫されている。

ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード



**Grillo Terre Siciliane I.G.P.**

グリッロ テッレ シチリアーネ

グリッロ100%。樹齢15～20年。シチリアの最西部にあるマルサラ。粘土質石灰質土壌。9月中旬ごろ収穫、全て手摘み。ステンレスタンク発酵、18℃以下で3週間。自然な酸味を表現する為、マロラクティック発酵はなし。

2016	750/12	¥1,500	4986504 120689	2258006-2726
------	--------	--------	----------------	--------------



**Fiano Terre Siciliane I.G.P.**

フィアーノ テッレ シチリアーネ

フィアーノ100%。樹齢15～20年。シチリア島南岸にあるペリチェ・アグリジェント。粘土質石灰質土壌。9月中旬ごろ収穫、全て手摘み。10℃で12時間スキンコンタクトした後、14～16℃でステンレスタンク発酵。自然な酸味を表現する為、マロラクティック発酵はなし。1月下旬まで16℃でシュール・リー。

2015	750/12	¥1,500	4986504 121020	2258045-2815
------	--------	--------	----------------	--------------



**Pinot Grigio Terre Siciliane I.G.P.**

ピノ グリージョ テッレ シチリアーネ

ピノ・グリージョ100%。シチリア島西部にあるトラパニ。樹齢15～20年。粘土質石灰質土壌。8月中旬ごろ収穫、全て手摘み。ステンレスタンク発酵、18℃以下で約10～15日間。

2016	750/12	¥1,500	4986504 120696	2258026-3356
------	--------	--------	----------------	--------------

ラベル	色	ヴィンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------

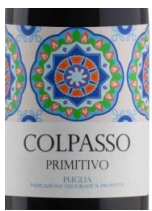


### Nero d'Avola Terre Siciliane I.G.P.

ネロ ダヴォラ テッレ シチリアーネ

ネロ・ダヴォラ100%(通常のワイン80%、陰干しぶどうで醸造したワイン20%)。シチリア島西部にあるペリチェ。樹齢15~20年。粘土質石灰質土壌。通常のワイン80%に陰干しぶどうで醸造したものの20%をブレンド。  
 【陰干しぶどう】9月下旬~10月初旬ごろ収穫。全て手摘み。陰干しを行い、水分が25%蒸発するまで、約30日間乾燥させ、濃縮させる。その後、除梗して24°Cで発酵。適度なルモンタージュを行い、柔らかいタンニンと果実味を抽出。  
 【通常のぶどう】自然な酸を残すため、約20~25日早く収穫。22~24°Cでステンレスタンク発酵。

2016	750/12	¥1,500	4986504 120702	2258066-2976
------	--------	--------	----------------	--------------



### Primitivo Puglia I.G.P.

プリミティーヴォ プーリア

プリミティーヴォ100%。サレント地方の中心地区レヴェラーノ。樹齢10~15年。粘土質土壌。9月中旬ごろ収穫、全て手摘み。22~24°Cの温度を保ちながらステンレスタンク発酵。マロラクティック発酵の後、7ヶ月間熟成。

2016	750/12	¥1,500	4986504 120719	2258086-3166
------	--------	--------	----------------	--------------

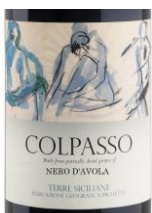


### Nero d'Avola Cabernet Sauvignon Terre Siciliane I.G.P.

ネロ ダヴォラ カベルネ ソーヴィニヨン テッレ シチリアーネ

ネロ・ダヴォラ70%(通常のワイン62%、陰干しぶどうで醸造したワイン8%)、カベルネ・ソーヴィニヨン30%。シチリア島南西部にあるジェーラとヴィットーリアの間。ネロ・ダヴォラのみ、収穫後、一部陰干したぶどうをブレンド(8%)。  
 【陰干しネロ・ダヴォラ】 9月中旬ごろ収穫、全て手摘み。水分が30%蒸発するまで3~4週間乾燥させ、濃縮させる。その後発酵。適度なルモンタージュで柔らかいタンニンと果実味を抽出。  
 【ネロ・ダヴォラ、カベルネ・ソーヴィニヨン】 完熟したものを収穫後、それぞれをステンレスタンクで発酵。以上の3ワインをブレンド後、樽熟成(約6ヶ月間)。

2015	750/12	¥1,700	4986504 120726	2258095-2985
------	--------	--------	----------------	--------------



### Nero d'Avola Terre Siciliane I.G.P. Barrel Selection

ネロ ダヴォラ テッレ シチリアーネ バレルセレクション

ネロ・ダヴォラ100%(陰干したぶどうを使用)、シチリア南東に位置するGelaとVittoriaの間、粘土土壌。9月中旬ごろ収穫、全て手摘み。水分が30%蒸発するまで3~4週間乾燥させ、濃縮させる。その後発酵。適度なルモンタージュで柔らかいタンニンと果実味を抽出。2年使用したフレンチオーク樽熟成(約6~8ヶ月間)。

2016	750/12	¥1,700	4986504 120726	2258095-2985
------	--------	--------	----------------	--------------

