

グラディス・チウッタは、フリウリのコリオDOC内にある、1997年に設立された気鋭のカンティーナです。グラヴナーやラディコンから、車でわずか10分程度の場所にあるサン・フロリアーノ・デル・コリオの南、ジャスバーナに位置します。

グラディス・チウッタという名前は、このサン・フロリアーノ・デル・コリオにある丘の名前であり、ラテン語ではモンシルヴィ＝ワインの山という意味からきています。

ぶどう畑は、ゴリツィア（コッリオ中心部）、カプリーヴァ・デル・フリウリ（コッリオ中心部）、ドレーニャ・デル・コッリオ（コッリオ北部）の3ヶ所にあり、合計22パーセル35haを有します。

この地は、標高80～280m、ポンカ（Ponca）と呼ばれる古代からのライムストーンの混ざった砂質と粘土質の土壌、ブルゴーニュとほとんど同じ年間の雨量（1,000～1,400mm/年間）、そして、年間6～8トン/haの少ないぶどう生産量が、高い品質のワインを造り出す礎となっています。

オーナー兼醸造家は、ロベルト・プリンシッチ。

彼の両親イヴァンカとゾルコは、このエリアの地主であり、永年この地で農業に従事してきた家系です。息子であるロベルトは幼少時よりワインに興味を抱き、醸造学校を卒業後、1997年よりワイン造りをスタートしました。ロベルトは、彼の持つ畑とそのテロワールのポテンシャルを信じ、ワイン造りを続けています。2013年からはコリオのコンソルツィオのリーダーとして、この地を代表する造り手となりました。

現在、グラディス・チウッタは、デキャンダー誌のライター、リチャード・ボーディアン氏、農業コンサルタントのジョヴァンニ・ビゴ氏など、ワイン専門家やライター達からも高い評価を得ています。



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



**Friulano Collio D.O.C.**

フリウラーノ コッリオ

フリウラーノ100%。ルッタス、ザポーナ、ドルジ・ブレッグの区画。標高120～180m、グイヨ仕立て  
最も古いもので約80年、植樹密度7,000～8,000本/ha  
1～2日間、低温でブドウを漬け込み、その後、ステンレスタンクにて澱の上で定温発酵。  
約8ヶ月間ステンレスタンク熟成。ノン・マロラクティック。

2016	750ml / 12	¥3,000	4986504 124977	2112016-10316
------	------------	--------	----------------	---------------



**Sauvignon Collio D.O.C.**

ソーヴィニヨン コッリオ

ソーヴィニヨン100%。  
ルッタス、ブディナッコ（カプリーヴァ・デル・フリウリ）、ザヴォンザ、ドラジーカの4つの区画。  
標高100～180m、グイヨ仕立て、最も古いもので約80年、植樹密度7,000～8,000本/ha  
1～2日間、低温でブドウを漬け込み、その後、ステンレスタンクにて澱の上で定温発酵。  
約8ヶ月間ステンレスタンク熟成。ノン・マロラクティック。

2016	750ml / 12	¥3,000	4986504 124984	2112036-10336
------	------------	--------	----------------	---------------



**Ribolla Gialla Collio D.O.C.**

リボッラ ジャッラ コッリオ

リボッラ・ジャッラ100%。  
カルヴァリーノ山の南東、ルッタスとブローヴァルの畑。砂質とライム石の土壌。  
標高180m、グイヨ仕立て、最も古いもので約80年、植樹密度7,000～8,000本/ha  
1日間、低温でブドウを漬け込み、その後、ステンレスタンクにて澱の上で定温発酵。  
約8ヶ月間ステンレスタンク熟成。ノン・マロラクティック。

2016	750ml / 12	¥3,000	4986504 124991	2112046-10346
------	------------	--------	----------------	---------------