



グラディス・チウッタは、フリウリのコッリオD.O.C.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・コッリオの南、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・コッリオにある丘の名前であり、ラテン語ではモンシルヴィー=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、ブルゴニュー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年からはコッ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%。ルツタス、ザポーナ、ドルジ・ブレグの区画。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、低温でぶどうを漬け込み、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	112016
2018	750ml / 12	¥3,000	4986504 124977	112018



## Sauvignon Collio D.O.C.

ソーヴィニヨン コッリオ

ソーヴィニヨン100%。  
ルツタス、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、低温でぶどうを漬け込み、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。

2017	750ml / 12	¥3,000	4986504 124984	112037
2018	750ml / 12	¥3,000	4986504 124984	112038



## Malvasia Collio D.O.C.

マルヴァジア コッリオ

マルヴァジア100%。ルツタスとカラヴァリーノ山にあるブコーヴァの2か所。□  
ポンカ（Ponca）と呼ばれる紀元前の古代から生成されライムストーンの混ざった砂質と粘土質の土壌。  
標高180 m。グイヨ仕立て。樹齢約30年。植樹密度 7,000~8,000本/ha。  
1~2日間、低温でぶどうを漬け込み、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。

2017	750ml / 12	¥3,000	4986504 128159	255007
2018	750ml / 12	¥3,000	4986504 128159	255008

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



### Ribolla Gialla Collio D.O.C.

リボッラ ジャツラ コッリオ

リボッラ・ジャツラ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。砂質とライムストーンの土壌。  
 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、低温でぶどうを漬け込み、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。

2017	750ml / 12	¥3,000	4986504 124991	112047
2018	750ml / 12	¥3,000	4986504 124991	112048



### Collio Riserva D.O.C.

コッリオ・リゼルヴァ

フリウラーノ60%、マルヴァジア30%、リボッラ・ジャツラ10%。  
 ルッタス(ドレーナ・デル・コッリオの集落)グラディス・チウッタの中でも高品質のぶどうが採れる。  
 ポンカ(Ponca)と呼ばれる紀元前の古代から生成されたライム石の混ざった砂質と粘土質の土壌  
 標高120~180m。コルドンとグイヨの併用。樹齢約30年。植樹密度7,000~8,000本/ha。  
 ステンレスタンクにてシュール・リーの状態で発酵の後、フレンチオークとスロベニアオークの旧樽で  
 約2年間の熟成。ノン・マロラクティック。

2015	750ml / 12	¥6,300	4986504 128166	255025
------	------------	--------	----------------	--------

