

ジュスティ・エ・ザンツァは、キアンティやモンタルチーノ、ボルゲリのような既存の有名産地に対抗すべく、全く新しい産地で、新しいトスカーナワインの可能性を追求しているカンティーナです。

トスカーナの北西部、リヴォルノとピサに近いファウリアはアルノ川の左岸に位置し、ボルドーのメドックにも類似する気候です。1995年にパオロ・ジュスティ氏が、敷地35haの古いカンティーナを買収しました。

元建築家であるオーナーのパオロ・ジュスティ氏と、約10年に渡りパオロを助けるモニカ・マツソーニ女史、2009年より参画したエノログのパオラ・カレツラ女史の3人が中心となり、常に畑と葡萄と対峙しながらワイン造りを行っています。

現在17haで葡萄を栽培し、完熟した葡萄を全て手作業で収穫します。土壌は砂質に石灰・粘土が混ざっており、際立った水捌けの良さがこのカンティーナが高品質のワインを生産するキーポイントになっています。

醗酵は、自然の状態を保つため、敢えて温度管理をしないセメントタンクを使用し、18～21日間実施します。また醗酵途中に葡萄の種子を取り出すことにより、ワインのエグミを抑えているなど、独自の工夫を凝らしています。熟成はほとんどフランス産の樽にて行っています。

現在、数多くの一流レストランのワインリストに掲載され、また、様々なワインジャーナリストやワイン誌で高評価を得ています。

Dulcamara、Belcore、Nemorinoは、ガエターノ・ドニゼッティの歌劇「愛の妙薬」に登場する中心人物の名前に由来しています。ワインのラベルは、イタリア工業デザインの巨匠、故エットーレ・ソットサス氏によるものです。

左／モニカ・マツソーニ女史
中央／パオロ・ジュスティ氏
右／パオラ・カレツラ女史



ラベル

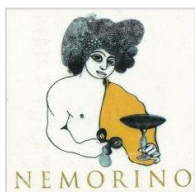
色 ヴィンテージ

容量/入数

希望小売価格

JANコード

商品コード



Nemorino Toscano Bianco I.G.T.

ネモリーノ トスカーナ ビアッコ

トレビアーノ50%、セミヨン50%。ステンレスタンク熟成4ヶ月間、内3ヶ月間はシュール・リー、その後、木樽熟成2ヶ月間。瓶内熟成6ヶ月間。

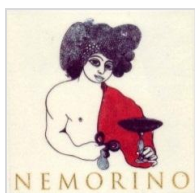
2015

750/12

¥2,600

4986504 122379

2248505-3285



Nemorino Toscano Rosso I.G.T.

ネモリーノ トスカーナ ロッソ

シラー60%、メルロ40%(2014年vin)。シラー60%、サンジョヴェーゼ20%、メルロ20%(2015年vin)。樹齢10～25年。植樹率7,000～10,000本/ha。27～30℃に温度を保ちながら18～21日間アルコール醗酵。その後トノーでマロラクティック醗酵。300～500Lのフランス製オークのトノーで6ヶ月間。瓶内熟成。

2014

750/12

¥2,800

4986504 114824

2248604-10004

2015

750/12

¥2,600

4986504 122324

2248605-5055

Nemorinoとは、歌劇「愛の妙薬」の主人公の名前。またラベルは、イタリア・バロック絵画最大の巨匠カラヴァッジョが描いた酒と豊穡の神「バッカス」をモチーフにデザインしたものです。

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



Belcore Toscano Rosso I.G.T.

ベルコーレ トスカーナ ロッソ

サンジョヴェーゼ80%、メルロ20%。18～21日間の醗酵。木樽熟成8ヶ月間。
瓶内熟成6ヶ月間。土壌は沖積層。コルドーネ・スペロナート/ギュイヨー。
1997年がファースト・ヴィンテージ、樹齢35年(サンジョヴェーゼ)。
「ベルコーレ」とは歌劇の中で主人公の青年の恋仇である軍曹の名前で「良い心」という意味。

2015	750/12	¥3,400	4986504 117603	2248645-3715
2011	1500/1	¥7,900	4986504 123130	2130141-4551

Perbruno Toscano Rosso I.G.T.

ペルブルーノ トスカーナ ロッソ

シラー100%。300Lのフランス産木樽熟成12ヶ月間。瓶内熟成6ヶ月間。
2000年に他界したジュスティの父、ブルーノに捧げるという意味をこめて、「ペルブルーノ」と命名。
ラベルに記載されているメッセージは、「この羽は落ちない」という意味。

2014	750/12	¥4,700	4986504 116163	2248684-2944
2015	750/12	¥4,700	4986504 116163	2248685-3495

Dulcamara Toscano Rosso I.G.T.

デュルカマーラ トスカーナ ロッソ

カベルネ・ソーヴィニヨン70%、メルロ30%。18～21日間の醗酵。
フランス産樽熟成18ヶ月間。瓶内熟成12ヶ月間。
土壌は砂質70%に粘土質30%北西向斜面の約2ha(南向きは気温が高い為)。
1997年がファースト・ヴィンテージ、平均樹齢10年。コルドーネ・スペロナート。
「デュルカマーラ」とは歌劇の中で、「愛の妙薬」を売る薬売りの名前。

2012	750/12	¥7,800	4986504 114626	2248722-2802
2013	750/12	¥7,500	4986504 125509	2248723-3833

