



ヴァンジーニは1890年創業以来、代々家族で経営を行っている生産者です。現在は亡きカルロ・ヴァンジーニ氏の後を引継いで、アントニオ氏（長男：マーケティング担当）、ミケーラ女史（長女：経理担当）、ピエールパウロ氏（次男：栽培・醸造担当）という3人の子供達が運営しています。

ロンバルディア州の南にあるオルトレポ・パヴェーゼのサン・ダミアノ・アル・コッレに位置します。この地は、標高約300~400mの東西に延びた小高い丘陵地帯にあります。十分な日照量と昼夜の寒暖差が大きいことから酸度が保たれ、香り豊かでバランスの卓越したワインができます。彼らはここに27haの畑を所有し、その畑の70%でピノ・ネロの栽培を行っています。この地域は、ブルゴーニュの緯度と同じ45度線に位置し、ピノ・ネロの栽培地に適していると考えられています。

エノロゴは、フランチャコルタやトレンティーノで活躍するチェーザレ・フェッラーリ氏を起用しています。彼はアルバ醸造学校を卒業後、1966年からエノロゴの仕事に就きました。主に、フランチャコルタの有名カンティーナで仕事をしており、発泡性ワインのスペシャリストとして高く評価されています。

葡萄は全て手摘みで行い、厳しい選別の後、シャルマ方式による醸造行程に入ります。アルコール醗酵が終わり、ベーシックなワインが出来上がった後、密封ステンレスタンクにて2度目の醗酵を行います。ヴァンジーニは、長期間の醗酵方法『シャルマ・ルンゴ方式』9ヶ月間の二次醗酵を行い、複雑な味わいとシャルマ方式の特徴であるフレッシュ感の両方を兼ね備えたスパマンテを生産しています。



ピエールパウロ氏（次男・左）
アントニオ氏（長男・右）



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

Pinot Nero Spumante Extra Dry I.G.T.

ピノ ネロ スパマンテ エクストラ ドライ



ピノ・ネロ100%、石灰質・粘土質土壌、標高300~350m、樹齢20歳。
北西10%の斜面。仕立て法=グイヨ/コルドーネ・スペロナート/カザルサ。植樹密度5,000本/ha。
マセラシオン10°Cで6時間、ステンレスタンクにてアルコール醗酵16°C×20日間、
シャルマ・ルンゴ方式で第2次醗酵9ヶ月間、瓶熟成3ヶ月間。

NV	750/12	¥2,700	4986504 107307	2131568-4006
NV	375/12	¥1,700	4986504 110024	2131574-685

Pinot Nero Spumante Extra Dry Rosato I.G.T.

ピノ ネロ スパマンテ エクストラ ドライ ロゼート



ピノ・ネロ100%、石灰質・粘土質土壌、標高350~380m、樹齢10歳。
北西10%の斜面。仕立て法=コルドーネ・スペロナート。植樹密度6,000本/ha。
マセラシオン10°Cで6時間、ステンレスタンクにてアルコール醗酵16°C×20日間、
シャルマ・ルンゴ方式で第2次醗酵9ヶ月間、瓶熟成3ヶ月間。

NV	750/12	¥2,900	4986504 107314	2131569-4007
NV	375/12	¥1,800	4986504 110536	2131575-693

Moscato Supumante

モスカート スパマンテ



モスカート100%。 樹齢35歳。 グイヨ/コルドーネ・スペルナート。
ソフトプレスによって果汁を抽出、発酵期間は短め。
シャルマ方式で2週間程度の二次醗酵後、瓶熟成3ヶ月間。
アルコール度数がやや低めのスタイル。

NV	750/12	¥2,700	4986504 110833	2131578-696
NV	375/12	¥1,700	4986504 119126	2131560-2700