



アントニオ (父)  
オランド (長男)  
のぶる

イル トルキオ  
IL TORCHIO  
オーガニック

# ワインの紹介



## ストーリー

自生の花だけをバックした香り高い『野生のオレカ』や旨み濃厚なトマトの水煮『丘の上のポモドリー』でおなじみのアントニオさん(IL TORCHIO)親子が作るワイン。代々自家用ワインづくりから農家レストランで提供するワインを作るため、2000年代に入ってからブドウ栽培の根幹を変え始めました。息子のオランドが大学で有機農業を学びその後ワイン醸造の道へ進むことになるのと連動し、さらにワインづくりに力を入れるようになりました。

赤ワイン2017年産を飲んだ朝倉 〇〇

味の激変に驚き輸入を決断。入荷するワインの変化と共にワインの勉強を-から開始。現在に至る。

～2人のワインと共に～

斬新な新葉選別・房の間引き醸造の全てを手作業。

「高品質のブドウをつくるための秘訣は、自然の法則に敬意を払いそれに従うこと」と息子のオランドは言います。また、ワインには必要最小量の添加物(亜流酸塩)を使用。ルーチンで加えていた亜流酸塩を朝倉のリクエストで「可能な限り使わない選択肢もあり」を意識するようにお願いし、2022年産は「なし」の赤ワインも仕込み。只今偵調とのこと!! 瓶詰めされてからも熟成が進み絶えず変化します。瓶により個体差があり、それも面白いのが2人のワインです。2人のワインの変化と合わせ「ワインとは一体何か?」をみなさんと一緒に学びたいと朝倉。

## 取扱い5種ワイン (※印は新入荷)

商品名	① シンチーロ(赤) 2019年産	② フランギーナ(白) 2022年産	③ コーダテッポロ(白) ※ 2022年産	④ スプマンテ(ロゼ) ※ 2021年産	⑤ スプマンテ(白) ※ 2021年産
ブドウ品種	アリアニコ 100%	フランギーナ 100%	コーダテッポロ 100%	アリアニコ 100%	フランギーナ 100%
原産地	カンパニア州 / モンテカルボイルピーノ				
栽培方法	オーガニック栽培 (低農薬)				
醸造法	ブドウを丁寧に選別後、15-20日間のマセラシオン(醸し)後、2年以上ステンレスタンクで醸造後瓶詰め。	軽く圧搾し、自然にデカンテーションした後、一部樽で熟成後、ステンレス醸造とシラスし、翌年瓶詰め。	品種名コーダテッポロはキキの尻尾という意味。軽く圧搾し自然にデカンテーションした後、ステンレス槽で醸造し翌年瓶詰め。	軽く圧搾した後、モストは果皮を除いた状態でステンレスタンクで発酵。	伝統製法に従って、瓶内二次発酵。二次発酵時に通常補糖するが砂糖ではなく、それぞれの品種の果汁を使用。
料理とのマリアージュ	肉のオープン焼きやジビエとは相性抜群。塩気のある熟成チーズともよく合う。	食前酒として最適。前菜や魚介のペースト、魚介のグリルや甲殻類、自身魚とも相性抜群。	食前酒として最適。魚介類のペーストや海の幸のソルト、豚肉や甲殻類、魚介のトマトソース煮込みとも相性が良い。	ドライタイプの食前酒として最適。カキと共に、生の魚介や甲殻類の前菜との相性が良い。	ドライタイプ。食前酒としておつまみと一緒にサーヴするのがおすすめ。自身肉との相性も良い。
適温が温度	14~16℃	10~12℃	8~10℃		
保存可能期間	10年	3年	10年		
内容量	750ml				
価格	¥3,960 (税込)	¥4,180 (税込)	¥11,000 (税込)		



### スプマンテ / 発泡びん内二次発酵

ワイン以上に手間と注意と時間が必要。このスプマンテは、時間が経つほど熟成され、味わいも深みも増すという。その変化もお楽しみください。お祝いやギフトにも喜ばれます。

イルトルキオから  
ワインを

赤ワイン仕込み  
拜見。