



Piemonte

TRE DONNE

トレ・ドンネ

MEMO'S CO., LTD.

大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町 2-2-7 イタリアビル 06-6264-5151
 東京支店：東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建 INTL ビル 1F 03-3486-5655
 福岡・札幌・名古屋

イタリア
 ピエモンテ州
 クーネオ県
 ネイヴェ

TRE DONNE 【3人の女性】

アルプス山脈の麓、ピエモンテ州クーネオ県のアルバから東北東に車で走って約 15 分程度、バルバレスコの生産地として名高い、ネイヴェにたどりつきます。トレ・ドンネ社は、ここに僅か 16 ヘクタールの土地を所有しています。強い個性を魅せるこの土地は、4 世代に渡りレクイオ家が守り続けてきました。歴史的にも価値のあるこの大地から穫れるぶどうを使って、歳月をかけ、威厳のある赤と、洗練された白を醸造しています。現ワイナリーを引き継ぐのはトレ・ドンネ【3人の女性】で、ロザンナ、ダニエラ、そしてアントネッラのレクイオ三姉妹です。姉妹はそれぞれに異なる個性を持っていますが、固い絆で結ばれ、ワイン造りへの情熱は一つです。彼女たちのそのハートとソウルこそがこのトレ・ドンネの象徴なのです。

【レクイオ三姉妹】

彼女たちはそれぞれ担当が異なります。長女・アントネッラは、のんびりとしており、オープンな性格をしています。経理や会計を担い、内側からワイナリーを支えます。

二女・ロザンナは快活で活動的、決断力のある女性で、ワイナリー全ての運営にコミットメントしていますが、専門分野は販売です。

そして、しっかりとした末っ子のダニエラは、ワインの製造工程全てに関わり、ワインづくりを担っています。

それぞれが従事する専門分野で、彼女たちの個性にマッチした取り組みをしており、ここランゲ地方においてオリジナリティを前面に出して急成長を遂げているのです。

【トレ・ドンネの歴史】

先代のアレッシンドロ・レクイオは、自分の娘たち同様、我が子のようにワインを慈しんで作り続けてきました。何よりも伝統を重んじる彼は、代々続くぶどう畑を、3人の娘に引き継ぐ事になるとは、思いもよらなかった。

ブルーナ夫人によれば、アレッシンドロは、3人目の娘がこの世に生を受けた時、男の子でなかったことを嘆いたと言います。

代々父から息子へと受け継がれてきた葡萄畑を、娘たちに譲るという考えは毛頭なく、娘たちには「よいワイン醸造家と結婚しなさい」とだけ言い続けてきました。しかし、頑固な父親同様、3姉妹は頑なに自分たちの信念を貫き、ついにはワイナリーを譲り受けることを父親に承諾させました。その際与えられた条件は、3年間で父親自身

T R E
DONNE

左から長女・アントネッラ、二女・ロザンナ、三女・ダニエラ



ピエルニコラ氏

がテストを行い、彼が認めるワインを造り出すこと。3姉妹は、真摯にワイン造りに打ち込みました。その結果、彼女たちは、3年の猶予をみることもなく、初ヴィンテージで数々の賞を受賞したのです。父親であるアレッシンドロが、全人生を捧げ費やしたワインよりも、世間に認められたのです。驚き、しかし喜んだ彼は、約束通り娘たちにワイナリーを譲ることに同意します。そして彼女たちのワイン造りに感銘を受けたアレッシンドロは、「ワイナリー名に3人の娘を表すトレ・ドンネ【3人の女性】と命名しました。

【愛すべきワインの愛称】

ワインには、Bruna (姉妹の母 / 暗褐色)、Rossa (三姉妹二女 / 赤)、Bianca (三姉妹長女の娘 / 白)、Chiara (三姉妹二女の娘 / 澄んだ、輝きに満ちた) と、愛称が付けられています。これは全て一族の女性の名前であり、同時にワインの色調を表す形容にもなっています。愛する人たちの名で呼ばれる、愛すべきワインは、ほとんどが家族だけの運営で生産し、葡萄畑では化学製品の使用はせず、大切に育まれ、自信を持って皆様のお手元にお届けすることができるのです。



バローロ DOCG(DOP) 【ドンナ・クロティルデ】



Alc.%vol: 14.0%
 飲用適温: 18-22℃前後
 商品番号: 788-002
 容量/入数: 750ml/6本
 JAN/EAN: 8023999123422
 葡萄品種: ネッピオーロ 100%
 参考価格: 5,900円 (税込価格 6,490円)

10月中旬から下旬にかけて手摘みで収穫して、除梗破碎。温度管理したステンレスタンクでアルコール発酵した後、25hlのスロヴェニア産とフランス産オーク樽(比率1:1)で4年間熟成。ポトリング前にブレンドします。オレンジ色の反射を持つルビーレッドをしており、白コショウや革、煙草などの複雑な香り。力強さとエレガントさを併せ持つ品のいいタンニンと心地よい酸が調和をもたらします。熟成チーズ、赤身肉、羊肉、豚肉、マッシュルームのリゾットやトリュフ等。



バルバレスコ DOCG(DOP) 【ドンナ・ミリア】



Alc.%vol: 14.5%
 飲用適温: 18-22℃前後
 商品番号: 788-016
 容量/入数: 750ml/6本
 JAN/EAN: 8023999123415
 葡萄品種: ネッピオーロ 100%
 参考価格: 5,200円 (税込価格 5,720円)

10月後半まで南向き畑で成熟させた葡萄は、温度管理したステンレスタンクで発酵。発酵完了後、アリエ産のフレンチオーク(ミディアムトースト)の5hlのトノーと35hlの大樽で3年間熟成。美しいガーネット、フルーツジャムとスミレのドライフラワー、スパイスの香り。タンニンのざらつきを感じるが、威圧的ではなく、全体的にバランスよくまとまっており、心地よい余韻につながる。煮込み肉のソースを使ったパスタ、リゾット、ジビエの炭火焼等によく合います。



ランゲ DOC(DOP) ネッピオーロ 【ドンナ・ネーラ】



Alc.%vol: 14.5%
 飲用適温: 18-22℃前後
 商品番号: 788-011
 容量/入数: 750ml/6本
 JAN/EAN: 8023999123729
 葡萄品種: ネッピオーロ 100%
 参考価格: 2,500円 (税込価格 2,750円)

10月後半に収穫した葡萄は、温度管理したステンレスタンクで発酵。発酵完了後、500Lのアリエ産、ミディアムトーストのフレンチ・オークのトノー(新樽半分、残りは2年目)で約2年間熟成。瓶詰め後最低でも半年瓶内熟成。深いルビーレッドは濃くて良好、赤いベリーを中心に、たばこ、チョコレートと言った香りを持体的な調和をもたらす。充実したタンニンと、威厳のあるストラクチャーを持ち、アフターにバルサミコのエレガンスを持つ。肉類のリッチな味わいのソースを使ったお料理、仔牛やジビエのロースト、チーズ。



バルベラ・ダルバ DOC(DOP) 【ドンナ・ロッサ】



Alc.%vol: 14.0%
 飲用適温: 16-18℃前後
 商品番号: 788-006
 容量/入数: 750ml/6本
 JAN/EAN: 8023999123484
 葡萄品種: バルベラ 100%
 参考価格: 2,300円 (税込価格 2,530円)

9月末から10月初旬に葡萄を収穫、温度管理したステンレスタンクでアルコール発酵します。約2割をフランス産オーク樽で1年間、残りはステンレスタンクで熟成します。澄んだガーネット色、フルーツの香りにアーモンドの焼き菓子のようなニュアンスの香りを持ちます。口に含むとなめらかでまろやかな印象と同時に、豊富な酸を感じバランスを整え、後味はすっきりしています。パスタ料理、スープ、腸詰の燻製や熟成サラミ、お肉料理など気軽に合わせられます。



【ドンナ・ブルーナ】 ダーク VDT (VINO ROSSO)



Alc.%vol: 14.0%
 飲用適温: 18℃前後
 商品番号: 788-001
 容量/入数: 750ml/6本
 JAN/EAN: 8023999123712
 葡萄品種: バルベラ40%、ピノ・ネーロ30%、
 ドルチェット20%、フレイザー10%
 参考価格: 2,200円 (税込価格 2,420円)

9月末から10月初旬にかけて収穫された葡萄は温度管理したステンレスタンクでアルコール発酵します。ドルチェットとフレイザーはステンレスで、バルベラとピノ・ネーロはアリエ産のフレンチ・オークのバリック(半分新樽残り2年目)で約1年間熟成します。深いルビーレッド、イチゴやチェリー、黒スグリを彷彿とさせる香り。豊かなアルコール、森のフルーツの次にきめ細やかでなめらかなタンニンが主張し、アーモンドの後味へと移行します。赤身肉、豚肉、チーズ、サラミ、パスタ、卵、茸、マグロなどの赤身の魚、BBQなど気軽に。



ランゲ・ピアンコ DOC(DOP) 【クアットロ】



Alc.%vol: 13.5%
 飲用適温: 8-10℃前後
 商品番号: 788-103
 容量/入数: 750ml/6本
 JAN/EAN: 8023999123750
 葡萄品種: シャルドネ 97%、
 ソーヴィニオンブラン 3%
 参考価格: 2,500円 (税込価格 2,750円)

9月初旬-中旬にかけて収穫。ドライアイスで低温にしたタンクで約3時間ごく軽く圧搾し、5日間ほどアルコール発酵します。この方法で葡萄本来の香りが余すことなくワインに移行することができます。ステンレスタンクで12月まで静置しポトリングします。黄緑のニュアンスを持つ麦藁色。フレッシュで、シトラスとバタヤや蜂蜜の香り。まろやかでバランス良く、酸味は控えめで優雅で長い余韻。ロブスターやスキ、海老や白身肉系のお料理。パズリコやサフラン、ニンニクやピーナッツクリーム、マヨネーズなどのソースと相性が良い。



ガヴィ・ディ・ガヴィ DOC(DOP) 【ドンナ・ピアンカ】



Alc.%vol: 13.0%
 飲用適温: 6-8℃前後
 商品番号: 788-102
 容量/入数: 750ml/6本
 JAN/EAN: 8023999123460
 葡萄品種: コルデーゼ 100%
 参考価格: 2,500円 (税込価格 2,750円)

9月中旬から下旬にかけて手収穫。ソフトプレスしたモストを温度管理したステンレスタンクで発酵。適時ハトナージュしながら熟成します。発酵完了後すぐに澱を引き、低温で静置しポトリング。瓶熟は約4か月です。フローラルな香り。エレガントで気品のある味わいに酸がうまく寄り添いバランスが良い。食前酒としてはきりっと冷やして。又各種前菜、お魚料理に。郷土料理ではトリュフのタヤリンパスタと。



ロエーロ DOCG(DOP) アルネイス 【ドンナ・キアーラ】



Alc.%vol: 13.5%
 飲用適温: 8-10℃前後
 商品番号: 788-101
 容量/入数: 750ml/6本
 JAN/EAN: 8023999123446
 葡萄品種: アルネイス 100%
 参考価格: 2,400円 (税込価格 2,640円)

9月中-下旬に収穫した葡萄は、ドライアイスで低温にしたタンクで約3時間かけて、ごく軽く圧搾し、その後5日間ほどアルコール発酵します。この工程で、葡萄の香りを余すことなくワインに移行することができます。ステンレスタンクで収穫年の12月まで静置し、ポトリングします。若いうちに楽しむワインです。黄緑色がかった麦藁色、パイン、グレープフルーツ、ハーブに乳製品と香りが強く印象的で、しっかりと酸がオイル系のパスタや、魚介、フレッシュチーズとよく合います。各種前菜と最高の食事のスターターになります。

