



COLPAOLA

- 650 M S.L.M. -

標高650mから生まれるエレガンス  
コルパオラ COLPAOLA

## マテリカで最も標高の高い畑

コルパオラは、ブラッカーノ村のサン・ヴィチーノ山のふもと、標高650～720メートルの丘陵地帯に位置しています。唯一海と平行に走る谷に閉ざされているため、海の影響がない内陸性気候ですが、昔この地域は塩湖があったため、土壌には貝殻などの堆積物も多く含まれています。

10ヘクタールの畑はカラカリア土壌で、9.5ヘクタールにヴェルディッキオ、0.5ヘクタールにメルローが植えられています。

土壌と標高の組み合わせにより、昼夜の温度差が15℃以上ある特別なテロワールとなり、ミネラル感に富んだエレガントで上質な白ワインを作る最適なエリアで、**2016年にはEUオーガニック認証を取得**しました。



## 16世紀から続く歴史あるブドウ栽培

この地域はブドウ栽培の歴史が古く、コルパオラからほど近い遺跡から、紀元前8世紀のブドウの種が発見されています。

昔の文献からは1579年にこの地でヴェルディッキオ種の栽培が行われていたことが記載されています。

## 山のヴェルディッキオ マテリカ

Verdicchio di Mare（海のヴェルディッキオ）と呼ばれるカステリ ディ イエジに対して、Verdicchio di Montagna（山のヴェルディッキオ）と呼ばれるマテリカは、しっかりとしたボディを持つイエジに比べ、香り高く重心が高い、硬質な味わいが特徴です。

### [白] ヴェルディッキオ ディマテリカ

303060

8052780280112

750ml×6本

Verdicchio di Matelica

スクリュエキャップ

上代価格：¥4,000



爽やかな柑橘と、白い花やピターアーモンドの香り。酸が果実味を支え、ミネラル感と塩味の余韻が長く続きます。

格付：Verdicchio di Matelica DOC  
品種：ヴェルディッキオ  
産地：ブラッカート  
土壌：石灰質  
標高：650m 収穫：手摘み  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンクで4ヶ月、瓶熟2ヶ月

合う料理：白身魚、ハム、サラミ

