

MILLEPASSI ミッレパッシ

ボルゲリ

Denominazione di Origine Controllata

スペリオーレ

Millepassi

生産地域

リヴォルノ県ボルゲリにあるドンナ・オリ
ンピア1898ワイナリーのブドウ畑で収穫
された果実から製造されるボルゲリ・ス
ペリオーレミッレパッシ。ティレニア海沿
岸の畑の土壌は泥灰土で、大陸性の環境
における風化作用と氾濫による崩積作用
から生まれたものです。

ブドウ品種

カベルネ・ソーヴィニオン種、プチ・ヴェル
ド種、メルロ種。

1ヘクタール当たりのブドウ収量

平均7.0トン。

ブドウの圧搾率とワイン収量

約70%、60ヘクトリットル／ヘクタール。

ブドウの収穫期

収穫はブドウが完熟する9月と10月。畑での
選別後、ブドウは醸造施設に運びこまれ、ワ
イン造りが始まります。

醸造と熟成

アルコール発酵は温度調整のされたス

テンレス製タンクを使用し、果汁と果皮
の長期間にわたり接触させます。アルコ
ール発酵に続き、ただちにマロラティッ
ク発酵(乳酸発酵)が行われます。熟成は
50%をフランス産オーク製新樽バリック
で、残り50%を1年間使用したバリック樽
で24ヶ月間にわたり寝かした後、さらに6
ヶ月間のボトル熟成をします。

ワインの特徴

【色】非常に濃い輝くガーネット色。エッ
ジは紫色を帯びています。【香り】くっきり
とした輪郭とふくらみがあり、フルーティ
ー(ブルーベリー、クワの実)かつスパイ
シー(シナモン、ペッパー)。【味】調和が
とれ、温かみのある豊潤な味わい。スパ
イシー系の長い余韻があります。

名前の由来

ミッレパッシの名は、ローマ時代の距離
の単位ミリウムに由来。ミリウムは千
歩(ミッレパッシ)の長さ、1480mに相当
します。このワインを生むブドウ畑をエミ
リア街道が横切っていたため、畑はミッ
レパッシと呼ばれていました。

