

# La Fallica

ラ・フラルーカ 〈トスカーナ〉 ～スヴェレートのテロワールに魅せられ生産者～



ラ・フラルーカは「フランチェスカとルカ」を意味します。二人は1998年にミラノで出会い恋に落ちました。当時ファッション業界にいた二人の共通点はワインに対する情熱。いつからか二人の夢はフランチェスカの故郷であるトスカーナの地でワインを家族で生産することに向いていきました。3年間自分たちのワインづくりに最適な土地を探し続けた結果、手つかずの森や地中海沿岸特有の低木が残るモンテヴェルティ・マリッティモを臨む、スヴェレート丘陵地域でも標高の高いバルビコーニにたどり着きました。そして、著名なワインコンサルタントであるFederiso Curtaz氏の力添えもあり、いよいよ2005年からブドウの植樹が始まりました。

現在は、10ヘクタールのブドウ畑、15ヘクタールの森、2ヘクタールのオリーブ林、

18ヘクタールの放牧地を所有し、2009年には醸造と貯蔵に適した地下セラーが新設されました。ブドウ畑は主に7区画に分かれ、サンジョベーゼ、ヴェルメンティーノ、シラー、カベルネ・フラン、ヴィオニエ、アリカンテ・ブシェを収穫しています。

地中の石を使った壁や舗装路、雨水の再利用、ソーラーパネル、放牧地からの堆肥を利用した有機農業など、ワイン生産者としての「持続可能性」を追求しています。

ワイン造りのフィロソフィーは、品種個性・テロワール・ヴィンテージ・畑での仕事内容をワインの中にきちんと保持すること。伝統を重んじ、テクノロジーをフォローし、創造性の欲求による試行錯誤を大事にします。

ワインの名前は、古典神話でスヴェレートの地で馴染みのある、オークや菩提樹などといった「樹木」に変身を遂げた登場人物達の名前に由来しています。



## ヴェルメンティーノ

"Filemone" Costa Toscana Vermentino

小売価格 3,160円



品種：ヴェルメンティーノ100%  
地域：マレンマ・スヴェレート  
発酵：ステンレスタンク6か月  
熟成：ステンレスタンク  
シュールリー6か月

## ヴィオニエ

"Bauci" Costa Toscana Viognier

小売価格 3,750円



品種：ヴィオニエ100%  
地域：マレンマ・スヴェレート  
発酵：ステンレスタンク・トノー  
熟成：ステンレスタンク・トノー  
シュールリー9か月

## ヴェルメンティーノ

"Elice" Costa Toscana Vermentino

小売価格 4,350円



品種：ヴェルメンティーノ100%  
地域：マレンマ・スヴェレート  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク9か月  
シュールリー9か月

## シラー

"Pitis" Costa Toscana Syrah

小売価格 4,700円



品種：シラー100%  
地域：マレンマ・スヴェレート  
発酵：ステンレスタンク・オーク樽  
熟成：樽20か月  
(トノーと既使用のバリック併用)

## サンジョベーゼ

"Ciparisso" Suvereto Sangiovese

小売価格 4,350円



品種：サンジョベーゼ100%  
地域：マレンマ・スヴェレート  
発酵：ステンレスタンク・オーク樽  
熟成：樽20か月  
(トノーと既使用のバリック併用)

## カベルネフラン

"Cabernet Franc" Costa Toscana Cabernet Franc

小売価格 5,900円



品種：カベルネフラン100%  
地域：マレンマ・スヴェレート  
発酵：ステンレスタンク・オーク樽  
熟成：樽20か月  
(既使用の樽使用)