

Draga Miklus

ドラガ・ミクルス 〈フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア〉

～「あなたが自然を尊重するならば、自然は決してあなたを裏切らない」～



1900年代初頭、イワン・ミクルスがブドウ畑の耕作を始め、ここからミクルスの歴史がスタートする。その息子であるフランツは長い兵役を経て父の畑を受け継ぎ、この土地を守ってきた。現在はフランツの孫にあたるミトヤが当主を務め、古くジョージアから伝わる伝統的なワイン製法から最新の醸造技術までを駆使し、ワイン造りを行っている。この地域では古くからブドウの木が生育しており、北方アルプスの寒さからは守られる一方、南から来るアドリア海からの潮風に恵まれるといったブドウ栽培にとって理想的な環境である。土壌は「PONCA」と称され、始新世起源のマールと砂岩で構成されており、ミネラルが豊富なのが特徴。所有する畑は標高200mの「ドラガ地区」と標高220m「ブレグ地区」があり、どちらもコッリオの理想的な地域にある。畑は草で覆われており、除草剤は使用しない、太陽光発電システムによるグリーンエネルギーを使用する、雨水を最大限利用する、などといった環境への配慮を大切にしており、環境賞も多数回受賞している。

| | | |
|--|---|--|
| <p>ピノ・グリージョ コッリオ Pinot Grigio Collio Griziano o Collio DOC</p> <p>小売価格 2,800円</p>  <p>品種：ピノ・グリージョ 地域：サン・フロリアーノ デル・コッリオ 発酵：ステンレスタンク 熟成：ステンレスタンク7か月 シュールリー</p> | <p>ソーヴィニオンブラン コッリオ Sauvignon Blanc Collio Griziano o Collio DOC</p> <p>小売価格 2,800円</p>  <p>品種：ソーヴィニオンブラン 地域：サン・フロリアーノ デル・コッリオ 発酵：ステンレスタンク 熟成：ステンレスタンク7か月 シュールリー</p> | <p>フリウラーノ・ブラン コッリオ Friulano Blanc Collio Griziano o Collio DOC</p> <p>小売価格 2,800円</p>  <p>品種：フリウラーノ 地域：サン・フロリアーノ デル・コッリオ 発酵：ステンレスタンク 熟成：ステンレスタンク7か月 シュールリー</p> |
| <p>ソーヴィニオン ミクルス Sauvignon MIKLUS DOC</p> <p>小売価格 3,900円</p>  <p>品種：ソーヴィニオンブラン 地域：サン・フロリアーノ デル・コッリオ 発酵：マセラシオン5日間 開放樽にて発酵開始 熟成：オーク大樽12か月</p> | <p>マルヴァジア ミクルス Malvasia MIKLUS DOC</p> <p>小売価格 4,200円</p>  <p>品種：マルヴァジア イストリアーナ 地域：サン・フロリアーノ デル・コッリオ 発酵：マセラシオン14日 開放樽にて発酵開始 熟成：オーク大樽24か月</p> | <p>ヤーコット ミクルス フランチェスコ Jakot MIKULUS Francesco</p> <p>小売価格 4,800円</p>  <p>品種：フリウラーノ 地域：サン・フロリアーノ デル・コッリオ 発酵：マセラシオン12日 開放樽にて発酵開始 熟成：トノー24か月</p> |
| <p>ピノグリージョ コッリオ ミクルス Pinot Grigio Collio MIKLUS DOC 2018</p> <p>小売価格 5,500円</p>  <p>品種：ピノ・グリージョ 地域：サン・フロリアーノ デル・コッリオ 発酵：マセラシオン14日間 開放樽にて発酵開始 熟成：トノー24か月</p> | <p>リボッラ・ジャッラ ミクルス Venezia Giulia Ribolla Gialla MIKULUS DOC2017</p> <p>小売価格 5,500円</p>  <p>品種：リボッラジャッラ 地域：サン・フロリアーノ デル・コッリオ 発酵：マセラシオン30日間 開放樽にて発酵開始 熟成：アカシアバリック 48か月</p> | <p>コッリオ・ロッソ Collio Rosso DOC</p> <p>小売価格 4,200円</p>  <p>品種：メルロー80% カベルネソーヴィニオン20% 地域：サン・フロリアーノ デル・コッリオ 発酵：マセラシオン30日 オーク樽にて発酵 熟成：バリック樽24か月</p> |