

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。



リボッラ・ジャッラ ミクルス・フリッツァンテ
Venezia Giulia Ribolla Gialla MIKLUS IGT 2020

小売価格 4,800円



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12日
ステンレスタンク
メソッド・アンセストラル

リボッラジャッラ スプマンテ メソドクラシコ
Ribolla Gialla IGT Spumante metodo classico 2020

小売価格 5,800円



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：瓶内二次発酵
ドサーージュゼロ

マルヴァジア ミクルス
Malvasia MIKLUS DOC 2018

小売価格 5,200円



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

フリウラーノ ミクルス フランチェスコ
Friulano MIKLUS Francesco 2018

小売価格 5,400円



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
開放樽で発酵開始
熟成：トノー24か月

ピノグリージョコッリオミクルス
Pinot Grigio Collio MIKLUS DOC 2018

小売価格 5,500円



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

リボッラ・ジャッラ ミクルス
Venezia Giulia Ribolla Gialla MIKLUS IGT 2018

小売価格 5,500円



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

7月入荷 コッリオロッソ
Collio Rosso DOC 2017

小売価格 4,700円



品種：メルロー80%
カベルネソーヴィニヨン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

マルヴァジア
Collio Malvasia DOC 2022

小売価格 3,500円



品種：マルヴァジア
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

フリウラーノ
Collio Friulano DOC 2022

小売価格 3,500円



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

ピノグリージョ
Collio Pinot Grigio DOC 2022

小売価格 3,500円



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

リボッラジャッラ
Collio Ribolla Gialla 2022

小売価格 3,500円



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：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

ソーヴィニヨンブラン
Collio Sauvignon DOC 2022

小売価格 3,500円



品種：ソーヴィニヨンブラン
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