



「WINE-WHAT!?!」2019年11月号掲載

3,000 円以下バリュー・ワイン・コンクール
秋深し、今日はおうちで飲みたいワイン

金賞受賞!

ふたりでににこにこ
金賞

認証付自然派ワイン

AZ.AGR.GINI

《ジーニ》

18 世紀からの長い歴史と伝統を持つジーニ家は、家族経営の小さな造り手ながら「ラ・フロスカ」、「コル・フォスカリン」という特級格の優れた畑を所有し、ソアヴェの 3 大造り手のひとつといわれている。ブドウ栽培は**バイオダイナミ農法**を取り入れ、洗練された近代的技術によりガルガーネガ種 100%の最高峰のソアヴェを生みだしている。低収穫量、自然な栽培、ブドウ本来の味わいを生かした醸造でイタリア国内外から高い評価を得ている。



八田 20
ジーニ

ソアヴェ・クラシコ
2018 [白]

- 生産国/地域: イタリア/ヴェネト
- 品種: ガルガーネガ100%
- 希望小売価格: 2,500円

イタリア辛口白の代名詞、ソアヴェ。なかでも歴史あるクラシコ地区に畑を所有するジーニ家は、家族経営の小さな造り手で、バイオダイナミ農法を実践する。このソアヴェに使用するブドウは平均樹齢 70 年、収穫量が抑えられており、ステンレスタンクで発酵・熟成が行われる。宮本/じわっとした旨味を感じるワイン。きのこなど秋の味覚を使った鍋料理に合いそう。依田/グレープフルーツに加えて吟醸香も複雑に香り、和の印象。秋鮭、出汁の旨味に合いそう。MINA /りんごが香り、さわやかな秋空を思わせる酸味がある。余韻も長く、秋の夜長にピッタリ。高橋/スモーキーさを含んだ香りは優しめ。柑橘の味わいに似て、オールラウンドに楽しめる。

<ソアヴェ クラシコ 2018>

平均樹齢 70 年。5つの区画のブレンドで、手摘みで収穫しステンレスタンクで発酵。小さなタンクで澱と共に 6ヶ月間熟成させる。白い花やフレッシュな柑橘系のアロマがある。苦みを伴うグレープフルーツの果実味に生き生きとした酸があり、調和が取れたすっきりとした味わいのある辛口ワイン。パスタ、魚や鶏肉などのグリルと相性が良い。【品種】ガルガーネガ 100%

ジーニ取扱いワイン

- ソアヴェ・クラシコ 1/2 2016 希望小売価格 ¥1,700
- ソアヴェ・クラシコ ラ フロスカ 2016 希望小売価格 ¥4,000
- ソアヴェ・クラシコ サルヴァレンツァ 2015 希望小売価格 ¥4,800
- ヴァルポリッチェラ・スペリオレ・レ・マツリーネ 2013 希望小売価格 オープン価格
- アマローネ・デッラ・ヴァルポリッチェラ・スカイアーリ・リゼルヴァ 2010 オープン価格
- レチョート・ディ・ソアヴェ・コル・フォスカリン 2011 1/2 希望小売価格 ¥5,000
- スパマンテ・グランキュベ・ブリュット・ミレジモ・カミツロ 2010 希望小売価格 ¥5,000

希望小売価格 2,500 円(税別)

JAN コード :

4528963703319

株式会社 八田

〒143-0016 東京都大田区大森北 6-25-18
TEL 03-3762-3121 FAX 03-3762-3270