

イタリア カンパーニャより個性派微発泡ワイン新入荷

MARC DE GRAZIA SELECTIONS
FINE WINES FROM THE GREAT CRUS OF ITALY



4月17日出荷予定



イオヴィーネ家は1890より4世代に亘ってワイン造りを行ってきた。カンパーニャ州のソレント半島に15haの畑を所有している。に設立されたワイナリー。また、長年付き合いのあるブドウ生産者の品質向上を指導している。ソレントの土壌は非常にユニークで、狭くて傾斜が45度もある火山性土壌の畑。畑は小さなトラクターが入ることができるが、急斜面ではすべてが手作業で行われている。平均樹齢は50年。この土壌ではフィロキセラが生きていけない為、植えられているブドウは全て自根のものである。また、自然農法が採用されており、化学物質は使われていない。ペニソラ・ソレンティーナ DOC はグラニャーノとレッテレ地域で造られており、そのうちの3つがスパークリングワイン。その他にも、ラクリマ・クリスティ DOC も手掛けている。

Penisola Sorrentina Rosso Gragnano DOC 2018
Terra del Gragnano
ペニソラ ソレンティーナ ロッソ テッラ デル グラニャーノ



【生産者】イオヴィーネ・アジエンダ・ヴィニコラ

【国・地方】イタリア カンパーニャ州

【畑】ナポリ近郊のピモンテとグラニャーノにある火山性土壌の畑。火山灰や噴火の際に飛ばされた岩石等が混じる。畑は海拔400メートルにあり、角度が45度もある急な斜面で、昼と夜の寒暖差が大きい場所。ブドウの樹は1963年に植えられた。

【品種】ピエディロツソ 50%、アリアニコ 40%、シャッシノソ 10%

【醸造】温度管理可能されたステンレスタンクで発酵後、瓶内で二次発酵を行う。

【味わい】ややダークなルビーレッドで、すみれやベリーの実の香り。味わいは柔らかくエレガントで豊か。

【料理合わせ】ピザや野菜、魚料理と合わせて。

赤・微発泡/辛口 750ml

希望小売価格 ¥2,500(税別)

JAN 4528963705603

