



CANTINE LAVORATA
Italia

カンティーネ・ラヴォラータ ビヴォンジ ロッソ リゼルヴァ 2018

カラブリアのワイン造りの伝統を象徴するこのワインは、その土地に根ざした土着品種から造られています。優れた熟成能力と見事なエレガンスを誇る一本です。

産地:イタリア、カラブリア州

品種:グレコ・ネロ、ガリオツポ、カラブレーゼ

■ 格付け

DOCビヴォンジ

■ ブドウ畑

イオニア海を見下ろすカラブリア州南部のイオニア海岸、リアーチェ村。ブドウ畑は海拔約300~350mの高度に位置する。

■ 土壌

粘土石灰質土壌

■ 収穫

9月中旬から10月中旬。手摘みにて収穫。

■ 醸造

低温発酵にて醸造

■ 熟成

ステンレス スチールタンクで発酵後、1年以上寝かせ、栗樽で最低2年間熟成。

■ 瓶詰め

マイクロフィルターで濾過後、等圧充填で瓶詰め。

■ テイスティングコメント

色合い: ガーネット色の反射があるルビーレッド色。透明で一貫性がある。

香り: 魅力的で多様な香り。強烈で素晴らしい個性があり、赤いバラ、赤い果実、モレロチェリー、野生のベリージャム、ブラックチェリー、ハーブの香りがほのかに感じられる。下草を思わせるだけでなく、ミネラル感もある。火打ち石や、黒コショウなどのスパイシーな香りに、革の色合いとトーストした香りが加わる。

味わい: 辛口で温かみがあり、柔らか。樽で熟成させることでタンニンが巧みになめらかになり、風味がよく、バランスのとれたフルボディの味わい。

提供温度: 14度



アルコール度数:14.5%
酸度:5g/L (酒石酸換算) ※赤ワインでは中程度の酸度

JAN:4995205522630

希望小売価格:3,000円(税抜)