



CANTINE LAVORATA
Italia

カンティーネ・ラヴォラータ チロ ロッソ・クラシコ・スペリオール 2022

DOCチロの歴史は古代にまでさかのぼります。肥沃なカラブリアの土地に魅了された古代ギリシャ人たちは、現在のチロの地でブドウを栽培していました。この地域で造られるワインは当時からすでに高い品質で知られており、ローマの博物学者プリニウス(大プリニウス)もその著作の中で言及しています。何世紀にもわたり、この地のワイン造りの伝統は揺るぎないものとなり、豊かで本物のワイン文化の象徴となりました。今日においてもDOCチロは、カラブリアのブドウ栽培を象徴する存在であり、何千年にもおよぶ伝統の卓越性と継承を称え続けています。

産地:イタリア、カラブリア州

品種:100% ガリオツポ

■ 格付け

DOCチロ

■ ブドウ畑

カラブリア州北東海岸、チロ・マリーナ。
ブドウ畑は海拔約30 ~ 350mの高度に位置する。

■ 土壌

粘土質土壌

■ 収穫

9月末から10月中旬。手摘みにて収穫。

■ 醸造

温度管理されたタンクにて発酵

■ 熟成

ステンレススチールタンクで発酵後、栗樽で約1年間熟成させ、再びステンレススチールタンクにて寝かせる。

■ 瓶詰め

精密濾過後、等圧充填で瓶詰め。

■ テイスティングコメント

色合い: 繊細なガーネット色の反射を伴う濃いルビーレッド色。やや透明で、澄んでおり、一貫性がある。

香り: 濃厚で魅惑的、豊かなブーケ。アルコールに浸した赤い果実、プラムジェム、サワーチェリー、ドライイチジク、皮をむいたアーモンド、ビート、ドライフラワーなどのフルーティーで植物的な香り、表土、苔、キノコの香り。ミネラルの香り、ダークチョコレート、リコリスの香り。

味わい: 辛口で温かみがあり、柔らか。フレッシュさが良好で、適度なコクがある。タンニンは濃厚だがベルベットのような味わい。フルボディでバランスが取れている。

提供温度: 15度



アルコール度数:14%

酸度:5g/L(酒石酸換算) ※赤ワインでは中程度の酸度

JAN:4995205522579

希望小売価格:1,500円(税抜)