



SAN SALVAGIO

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

サン・サルヴァージョ
ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノ DOCG



タイプ：赤辛口ミディアムボディ
原産地：イタリアトスカーナ州
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 95%、カナイオーロ 3%、
コロリーノ 2%

アルコール：14.0%

クラス：DOCG ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノ

サービス温度：17°C前後

軽い 重い



相性のよい料理

なすのミートグラタン、ミートローフ、
鶏モモ肉と野菜のトマト煮込みなど

コメント：

高貴なワインの名にふさわしい美しいルビーレッド。プルーンやブラックチェリーの芳醇な香りにスミレのアロマ。口当たりは力強くも優美で、熟した果実とオレガノ、シナモン、カカオ、バニラなど複雑で奥行のある香りが楽しめます。適度にボディもあり酸味も心地よい、クラシックで優美な赤ワイン。

ワインの背景：

・畑

畑はモンテプルチャーノ市街地に近い標高 350m～ 400mの3つのエリアに分かれている。石灰質の細かい砂地と粘土質のラ・スピネッタとサン・サルヴァージョ・ディ・ソブラ地区とより粘土質土壌が多いコロンベッレ地区。これらの丘陵地は様々な方向から日光を受け、風通しも良好。

・ワイナリー

手作業で収穫したブドウをステンレスタンクで約 25 日間スキンコンタクトを行い、ポンピングオーバーとパンチダウンを繰り返す。特に最初の数日間は頻繁に行うことで発酵を促す。スラヴォニア産オーク樽で 12 ヶ月間熟成させた後、更に 350ℓ のトノーで 12 ヶ月間熟成させる。

・造り手 SAN SALVAGIO サン・サルヴァージョ

サン・サルヴァージョ・ワイナリーは歴史的な街並みとブドウ畑が美しい、モンテプルチャーノのなだらかな丘陵地帯に所在します。1920年代にまで遡るこの地域に根差した家族経営の古いワイナリーを、ガッタヴェッキ家が 1996年に譲り受けました。同年、ルカ・ガッタヴェッキ氏はモンテプルチャーノのブドウ栽培の伝統を復活させると言う決意の下、ルチアーノ・スカッチーニ氏とともにサン・サルヴァージョを立ち上げました。ガッタヴェッキ家は数世代に渡り、トスカーナ州でワインの生産並びに販売事業を手掛けてきた歴史あるワイン生産一家です。以来サン・サルヴァージョ・ワイナリーは惜しみない愛情と献身の心でブドウを育て、昔ながらの伝統を尊重しながら最高品質のワインを生産しています。

ブドウ畑はモンテプルチャーノ市街地に近い標高 350m～ 400mの斜面にあり、土壌は石灰質の細かい砂地と、粘土質土壌です。日中はたつぷりと太陽が降り注ぎ、涼しいそよ風の穏やかな抱擁に抱かれ、格別な個性と深い味わいのブドウが育ちます。

ワイナリーでは先人たちの豊富な経験と伝統を次世代へと伝えたいという願いをもって生産しており、流行にとらわれるこのとない、クラシックなワイン造りを目指しています。



商品番号	KITWAF191-750
内容量	750ml
JANコード	8057681500000
希望小売価格	¥4,500 (税抜)