



SAN SALVAGIO

Rosso di Montepulciano DOC

サン・サルヴァージョ
ロッソ・ディ・モンテプルチャーノ DOC



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：13.5%
クラス：DOC ロッソ・ディ・モンテプルチャーノ
サービス温度：17°C前後



相性のよい料理
赤身肉のグリル、酢豚、トンテキ、
トマトソースのロールキャベツなど

コメント：

鮮やかなルビー色で透明感があり、香りはラズベリーやブラックベリーとほんのりスパイスが感じられる。口当たりはフレッシュでいてリッチで滑らか。赤い果実、ブラックチェリー、カカオの香りとシルキーなタンニンがバランスよく様々な料理との相性もよし。コストパフォーマンスに優れた万能な赤ワイン。

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 20 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6～10ヶ月間熟成。

・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いう決意の下、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・ワイナリーは惜しめ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。日中はたっ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 | KITWAF190-750 |
| 内容量 | 750ml |
| JANコード | 8057681500017 |
| 希望小売価格 | ¥3,000 (税抜) |