



Quotidiano ROSSO

クオティディアーノ・ロッソ・アルファ・ロメオ

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 / ウンブリア州
 葡萄品種：サンジョヴェーゼ、メルロー
 ALC：13.5%
 クラス：ヴィノ・ロッソ・イタリアーノ
 サービス温度：15℃前後



重い

軽い



相性のよい料理

ミートソースの Pasta、グリルドチキン、
 コクのあるチーズなど

コメント：

クオティディアーノは、ワインの世界とイタリアの歴史と文化を結びつけるユニークなプロジェクトです。このワインの生産者であるルカ・ガッタヴェッキは、名門ワインの生産者としての経験を活かしてこのイタリアンブレンドを作りました。クオティディアーノ・ロッソは紫がかった美しいルビー色で、スミレやチェリーの香りがクリアに立ち昇り、心地よいタンニンと果実味のハーモニーが風味豊かに広がります。

ワインの背景：

・畑

畑はトスカーナ州東部とウンブリア州西部の州境付近で栽培されているブドウを使用。ここはイタリア中部に当たり、「緑の心臓」と言われる地域で緑豊かなエリア。温暖な地中海性気候で、昼夜の温度差が激しい地域。水はけの良い石灰質土壌でブドウ栽培に適している。

・ワイナリー

温度管理の下 12 ～ 15 日間かけてマセレーションを伴う発酵。12 月までに自然発生的なマロラクティック発酵が起こり、その後はブドウ品種のフレッシュな香りを表現するためステンレスタンク内で 6 か月間熟成。マストの一部は中～大容量の樽で熟成させ、瓶詰の前にブレンドする。

・造り手 **Cantina Gattavecchi カンティーナ・ガッタヴェッキ**

ルネッサンス時代の面影がそのまま残った美しい街フィレンツェ。トスカーナ州は高品質ワインの銘醸地としても有名です。ガッタヴェッキ家は数世代に渡り、トスカーナ州アレッツォ県でワインの生産並びに販売事業を手掛けてきました。同家が歴史的な街、トスカーナ州シエーナ県のモンテプルチャーノに移り住んだのは 1958 年のことでした。この街はオルチャ渓谷とヴァル・ディ・キアーナ渓谷の間の標高約 600 メートルの山にあります。カンティーナ・ガッタヴェッキのセラーは 13 世紀にサンタ・マリア・ディ・セルヴィ寺院に属した修道院として建てられたものでした。地下へ続くセラーは石灰岩で出来ており、丁寧に造られています。今もなお、セラーの一番深い場所にエトルリア人の墓が眠っています。現在の当主はルカ、ジョナータ、ダニエラの 3 兄妹。この歴史ある名門ワイナリーはトスカーナ州モンテプルチャーノの高貴なワインである、ヴィーノ・ノビレ・ディ・モンテプルチャーノ DOCG、ロッソ・ディ・モンテプルチャーノ DOC、ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ DOCG、キアンティ DOCG、トスカーナ IGT などです。長男のルカがこの度新しく生み出したワイン「クオティディアーノ」はより親しみやすくお手頃なデイリーワインで、ブドウはトスカーナとウンブリアの州境で生産しています。ワインのラベルは新聞記事のようなデザインでイタリアの歴史的な出来事を表現しています。「クオティディアーノ」とはイタリア語で「日常の、毎日の」と言う意味の他、「日刊紙」と言う意味も持っています。



商品番号	KITWAF143-750
内容量	750ml
JANコード	8010376002203
希望小売価格	¥2,200（税抜）