



# LA BOATINA PINOT GRIGIO Friuli Isonzo DOC

ラ・ボアティーナ  
ピノ・グリージョ・フリウリ・イソンツォ DOC



タイプ：白辛口  
原産地：イタリアフリウリ-ヴェネツィア・ジューリア  
葡萄品種：ピノ・グリージョ  
ALC：13.5%  
クラス：DOCフリウリ・イソンツォ  
サービス温度：11°C前後



相性のよい料理

ハム、フレッシュチーズ、  
コクのあるソースで仕上げた魚のソテーなど

コメント：

**辛口でコクのある白、でもスタイルはあくまでもエレガント  
じっくり楽しめる果実味豊かな余韻を演出！**

ワインの背景：

・畑

イタリアの中でも「白ワインの聖地」と呼ばれているフリウリはイタリアの北東部に位置し、東はスロヴェニア、北はオーストリアの国境と接しています。イソンソの平原は鉄分やアルミニウムを含むミネラルが豊富な赤土の層の下に粘土質土壌と岩石化合物の土壌が6メートルもあり、この層が日中の地熱を蓄え、夜に放出します。ポーラと呼ばれる突風もしばしば発生しますが、乾燥した風がブドウの木を病気から守ります。冷涼なアルプス山脈から吹き付ける風と温暖なアドリア海からの風が混じり合う事で白ブドウの栽培に最適な環境が生み出されています。収穫は8月第3週目から10日間、手摘みで行われます。樹齢約20年。

・ワイナリー

ブドウの皮の完全な状態を保つため、やさしくソフトに圧搾します。そうして得られた果汁は発酵前に低温で静置され、18°Cで温度管理しながら発酵工程へと進みます。発酵後ワインを3月まで澱の上で熟成させてから澱引きします。こうすることで出来上がったワインのアロマが協調され、バランスのよい味わいの構造が作れます。

・造り手 カステッロ・ディ・スペッサ

コッリオ地区のなだらかな丘陵に位置するカステッロ・ディ・スペッサは壮大なイタリアンスタイルの庭園とブドウ畑に囲まれた中世からの城です。ここでは、ワインの醸造だけでなく18ホールのゴルフコースと地元の美味しい料理を提供するレストラン、さらに宿泊施設まである高級カントリーリゾートです。なんとも贅沢な環境で育ったブドウで造るワインはエレガントで奥深く、華やかです。近年の取り組みにより、コッリオミツパチが再び生息するようになりました。この小さいけれどとても重要な昆虫たちの理想的な生態を守るため、ブドウの木の剪定は早朝か深夜に行います。また、ブドウ園では除草剤は使用せず、ワインの卓越性を決して損なうことのないように7月上旬に摘果してよいブドウのみ残します。



商品番号	KITWSF070-750
内容量	750ml
JANコード	8032880500174
希望小売価格	¥3,600 (税抜)