



# LA BOATINA

## FRIULANO Friuli Isonzo DOC

ラ・ボアティーナ  
フリウラーノ・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：フリウラーノ

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

酸味

コク



相性のよい料理

魚介類のリゾット、ブイヤベース、

カラスミのパスタなど

コメント：

グレープフルーツやレモンに白い花・繊細で豊かな香り漂う  
上品な辛口。ほろ苦さも印象的です。

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。ワインはエレガントな味わいでミネラル感があり、余韻も長続きします。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まれています。畑は行作業でカバークロップを植えることにより、より自然な方法で土壌の力を引き出しています。この区画は海拔50mで土着品種のフリウラーノを栽培しています。収穫は8月末に手摘みで行われます。樹齢30年。

・ワイナリー

15°Cで温度管理されたステンレス製タンクで発酵。6カ月間の熟成の後、さらにボトルで2か月間寝かせます。

・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、コッリオミツバ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	KITWSF071-750
内容量	750ml
JANコード	8032880500143
希望小売価格	¥3,600 (税抜)