



LA BOATINA MERLOT Friuli Isonzo DOC

ラ・ボアティーナ
メルロ・フリウリ・イソンツォ DOC

タイプ：赤辛口ミディアムボディ
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：メルロ
ALC：13.5%
クラス：DOCフリウリ・イソンツォ
サービス温度：17°C前後



相性のよい料理
グリルチキン、ローストポーク、
シチューなど

コメント：

パワーを感じる深い色合い、ブラックチェリーのような香りに滑らかな舌触り。バランスのとれたお手本的なメルロ！



ワインの背景：

・畑

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。地中海性気候で昼夜の気温差が大きく、夏は暑く、冬はアドリア海から吹き付ける風の影響で温暖です。こうした気象条件では、ぶどうは濃厚で芳醇な味わいとなります。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。畑は行作業でカバークローブ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。収穫は9月最終の10日間、手摘みで行われます。樹齢約20年。

・ワイナリー

ブドウは除梗され、28°C～30°Cで制御された環境で果皮によって発酵が行われます。約15日～20日間の醸造が終わると压榨して搾りかすを取り除き、ステンレスタンクでさらにマロラクティック発酵を行います。

・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	KITWAF072-750
内容量	750ml
JANコード	8032880500198
希望小売価格	¥3,600 (税抜)