Quotidiano BIANCO

クオティディアーノ・ビアンコ・マセラティ



タ　イ　プ：白 辛口
原　産　地：イタリア トスカーナ州 / ウンブリア州
葡 萄 品 種：シャルドネ、マルヴァジア、
　　トレッビアーノ・トスカーノ
A　L　C：12.5%
ク　ラ　ス：ヴィノ・ビアンコ・イタリアーノ
サービス温度：10℃前後

爽やか　コク

	◯			

相性のよい料理
食前酒として、野菜や魚の前菜、
フレッシュチーズなど

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・ビアンコは淡い麦わら色、濃厚でフルーティーな香り、フレッシュで調和のとれた風味が特徴です。



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

果実は優しくソフトに搾汁し、マストを静置させ落ち着かせる。18℃以下に保ったステンレスタンクで 12 日間かけてアルコール発酵。その後、3月に行われる瓶詰までの間の 5～6 ヵ月間 フレッシュな果実味を活かすため、ステンレスタンクで熟成させる。

・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	KITWSF142-750
内　容　量	750ml
JAN コード	8010376002197
希望小売価格	￥2,300（税抜）

King Japan 株式会社キングジャパン
株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021