Cantine di Gioia
VILLA AMORIS HELIODOR

カンティーネ・ディ・ジョイア
ヴィラ・アモリス・ヘリオドール

タ　イ　プ：白 辛口
原　産　地：イタリア プーリア州
葡 萄 品 種：モスカテッロ・セルヴァティコ
A　L　C：12.5%
ク　ラ　ス：IGP プーリア
サービス温度：8°C前後



爽快　コク

	◯			

相性のよい料理
帆立や白身魚のカルパッチョ、前菜、
フレッシュなチーズなど

コメント：
緑がかった明るい黄色、洋梨、メロン、柑橘系フルーツのフレッシュな香りとジャスミンやオレンジの花のアロマ。口に含むとフレッシュでどこかトロピカルな香りが特徴的。それでいて繊細でエレガントな味わいが心地よく調和する白ワイン。モスカテッロ・セルヴァティコは、アドリア海に面したプーリア州の海岸沿いが主な生産地となる珍しい土着品種で特有の芳香を持つ魅力的な白ブドウ。



ワインの背景：

・畑

ブドウはバーリ県の南に位置するジョイア・デル・コッレ地域のアックアヴィーヴァ・デッレ・フォンティ自治区で栽培。優れた品質のワインを得るために、細部への細心の注意を払い、収量を制限。標高 350m～ 450mで土壌は赤土、粘土質、沖積土壌、石灰岩が層となっている。モスカテッロ・セルヴァティコの畑は樹齢が高く、中には 100 年を超えるものもある。

・ワイナリー

収穫は９月中旬に手作業で実施。ソフトプレスで搾汁した果汁は地下 6mのセラーでコンクリートタンクに入れて低温発酵。その後ステンレスタンクで３ヶ月、瓶内で２か月熟成。

・造り手　Cantine Di Gioia　カンティーネ・ディ・ジョイア

ドメーヌはプーリア州の州都である港町バーリから 10km 南東に進んだ所に位置します。周りは広大なオリーブ畑が広がり、とてものどかな雰囲気です。1950 年代から祖父のジョヴァンニが数十年に渡りブドウ園を経営し、上質なプリミティーヴォを生産していました。
プーリアはワインの歴史は大変古いのですが、当時は安価なバルクワインとして大量に生産して販売する農家が多かったのです。祖父のジョヴァンニもまた、ブドウやマスト（醸造前のブドウの搾汁）、またはバルクワインを販売していましたが、1980 年代以降バルクワインの需要が激減していきました。そうした中、プーリアでは自らワインを醸造して瓶詰までをするワイナリーが増えていき、大量生産の安価なワインから、丁寧に造る上質なワインの生産へとシフトしていきました。
1998 年、孫のジョヴァンニ、アンジェロ、アントニオがプーリアの伝統を守るべく、熱い情熱をもって上質のワインを生産する Cantine di Gioia を設立しました。
ドメーヌではプーリア特有の品種であるプリミティーヴォ、ネグロアマーロ、マルヴァジアネーラ、フィアーノ・プリエーゼ、ネーロ・ディ・トロイヤ、モスカテッロ・セルヴァティコ、ススマニエッロなどを主に生産しています。
ドメーヌではワインの他にもプーリアの特産品である上質なオリーブオイルも伝統的な製造法で生産、販売しています。





商 品 番 号	KITWSF187-750
内　容　量	750ml
JAN コード	8054701200049
希望小売価格	￥3,200 （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