

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

CLÀSIC

19VT、20VTと2年連続で
トレビッキエーリ獲得!



トレビッキエーリ
獲得

「Gambero Rosso Vini d'Italia 2021」

ルケのポテンシャルの高さを世界に広めたパイオニア
ルケを語るうえで欠かせない生産者「ルカ フェラリス」
遂にトレビッキエーリを獲得!

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート
クラシック 2019

Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic

多様な特徴を持つ複数の畑からの葡萄で造ります。粘土と凝灰岩土壌で、標高は 260m。グリーンハーベストを行います。土壌が硬い粘土質なので、力強いワインとなります。機械が入ることの出来ない急斜面のため、手摘みで収穫します。収穫の時期が最も大事で、糖度とポリフェノール類が一番良い時期にしなければなりません。10~15 日間、温度管理したロータリーファーメンターで発酵させます。25 日間のマセラシオン期間中、一日一回パドル（櫂）を回転させ、色やアロマを抽出します。54hL の台形の大樽でマロラクティック発酵させ、適度な酸素を供給し、ワインの香りをクリーンに保ちます。その後、大樽で6~9ヶ月熟成させます。自然に酸化するので、エレガントな香りが付きます。ろ過せず瓶詰し、3ヶ月寝かせます。色はビアンクに比べ濃く、香りは深みがあります。集約した葡萄を使うため、6~7年熟成出来ます。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

生産者：ルカ フェラリス 葡萄品種：ルケ

熟成：大樽で6~9ヶ月、瓶で3ヶ月

品番：I-635/JAN：4935919056359/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

