

DM 初掲載

夢を叶えた3人の創設者に敬意を表して造る
モンテプルチャーノの最上級キュヴェが新入荷！
ファンティーニ グループ



ルカ・マローニ 2023

99
pts

モンテプルチャーノをアパッシメントして造る力強い1本
ファンティーニの新たなトップ キュヴェ

スリー ドリーマーズ 2020

Three Dreamers

ファンティーニの創設者、フィリッポ バッカラーロ（下の写真左）、カミッロ デ ユリウス（中央）、ヴァレンティーノ ショッティ（右）の3人をテーマに造り上げた「モンテプルチャーノのトップ キュヴェ」です。モンテプルチャーノをアパッシメントすることで、甘みを感じるほどの濃縮感とボディが楽しめる特別なワインに仕上げています。紫がかった濃いルビーレッド。干し葡萄やブラックベリー、サワーチェリーの熟した果実のアロマに加え、シナモンやダークチョコレート、かすかにバニラのニュアンスが感じられます。口に含むと熟したカシスの豊かなフレイバー、さらにスパイシーなタバコ、エスプレッソの要素が混ざります。ヴェルヴェットのようにしなやかなタンニンと心地よい酸が素晴らしいバランスを保つ、非常にリッチで厚みのあるワインです。長い余韻には樽熟成による心地よいトーストのニュアンスが広がります。

アブルッツォ北部、テーラモ県のノタレスコにあるカンタルーポの畑は丘陵地で、日当たりと水はけが良く、葡萄栽培に最適の場所です。収穫は9月の第3週に行います。畑で選別しながら手摘みで収穫します。葡萄が傷つかないように5kgの小ケースに入れセラーに運び、品質の高い葡萄のみを選別します。その後、温度と湿度をコントロールできる乾燥庫（フルッタイオ）で葡萄をアパッシメントさせます。状況に合わせて湿度や温度を調整します。アパッシメントは通常120日間行います。この間、葡萄の水分が徐々に失われ、全体の40%の水分が無くなります。自然乾燥によって独自のフルーツのアロマが出てきます。その後、やわらかく圧搾し、ステンレスタンクで25度から30度にコントロールしながら6ヶ月間発酵、醸しを行った後、アメリカンオーク樽に移し、18ヶ月熟成させます。

★「ルカ マローニ テイスティング レポート 2023 (Web版)」で99点

【赤・フルボディ】 国／地域等：イタリア／アブルッツォ 等級：ヴィーノ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：アメリカンオークの樽で18ヶ月

品番：I-957／JAN：4935919059572／容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)



「まるで我々のワイナリーの3人の創設者と同じように、偉大なる個性を持つタフなワインです。設立当時の彼らは若く、ワインの世界に対する情熱に溢れ、“世界で最大のブティックワイナリーを造りたい”と言う壮大な夢を持っていました。お金はまったくありませんでしたが、素晴らしい数々のアイデアを持っていました。人々は彼らのことを“スリー ドリーマーズ（夢見る3人）”と呼ぶようになりました。長年にわたり、不屈の精神と忍耐で努力を重ねた結果、彼らの夢は現実のものとなりました。情熱、高い技術、品質のための飽くなき探求心により、素晴らしい結果がもたらされました。この“スリー ドリーマーズ”は私たちのこれまでの軌跡に対する賞賛の意味が込められています。このワインは、アブルッツォのカンタルーポの畑から厳選し、アパッシメント（乾燥）した葡萄から造られています。このワインで皆様と私たちのすべての情熱を分かち合いたいと願っています。