



イタリア/トスカーナ州



カンポ アイ レッチ



熟成したトスカーナのサンジョヴェーゼのポテンシャルに驚き
手頃な価格で熟成感が楽しめる
ゆっくりと味わいたい 1 本

ルパイア トスカーノ 2013

Lupaia Toscano

ルパイアは、「オオカミの巣」を意味します。濃いルビーレッド、野生のベリーやチェリーの香りにスパイスの要素が混ざるアロマ。程よいタンニンがあり、調和のとれた味わいです。9月最終週～10月第1週に手摘みで収穫します。温度管理したステンレスタンクで15～20日間発酵させます。オーク樽で6～8ヶ月熟成させます。収穫から最低12ヶ月寝かせてからリリースします。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/トスカーナ
等級 I.G.P.トスカーナ 生産者：カンポ アイレッチ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ
熟成：オーク樽で6～8ヶ月

品番：I-980/JAN：4935919059800/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

CAMPO AI LECCI ～カンポ アイ レッチ～

モンタルチーノの中心、ヴァッラフリコに構える生産者で、彼のワインはガンベロ ロッソでトレ ビッキエーリを獲得するなど高い評価を受けています。エントリーレベルでは、ワイン法にとらわれず、サンジョヴェーゼにカベルネ ソーヴィニヨンとメルロをブレンドした親しみやすいスタイルで、収穫時から最低でも1年以上寝かせてからリリースするなど、消費者が求める味わいを大切にしています。