

CALALENTA

PECORINO & ROSATO

ルカ マローニ

ベストワイン年鑑 2023

最高点
獲得



今回初めて

99
pts

3年連続

99
pts

カラレンタ ペコリーノ 2021 (左)
Calalenta Pecorino

葡萄の畑はアドリア海沿岸のオルトーナにあります。畑の向きは西と南、土壌は石灰岩質、仕立てはアブルツォの伝統的なベルゴラ（棚仕立て）です。収穫した葡萄は除梗破碎してすぐにマイナス 1 度に冷却します。こうすることでプレスした際に果皮から素晴らしく豊かなアロマを引き出すことが出来ます。プレスした果汁を静置して澱引きをした後、12度の低温で発酵させます。発酵には 80% にステンレスタンク、20%に 40hL のオーク樽を使用します。グリーンがかった麦わら色。洋梨や白桃、さらに上質な樽に由来するバルサム心地よいアロマが感じられます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/アブルツォ 等級：IGP
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：ペコリーノ
品番：I-904/JAN：4935919059046/容量：750ml
¥2,530(本体価格¥2,300)

カラレンタ ロザート 2021 (右)

Calalenta Rosato

葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。やわらかく除梗、破碎した後、ゆっくりと圧搾し、ステンレスタンクに移し、アロマを引き出すため 10 度から 12 度の低温で 18~22 日間、アルコール発酵を行います。澱と共にステンレスタンクで 30~35 日間ほど熟成させた後、清澄、フィルターをかけてボトリングします。淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点

【ロゼ・辛口】 <ガラス栓> 国/地域等：イタリア/アブルツォ 等級：Vino
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：メルロ

品番：I-905/JAN：4935919059053/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 7 月時点のものです。