

薔薇のアロマを持つ葡萄、「ルケ」の生産者ルカ フェラリスより
赤と白のこだわりの上級キュヴェが新入荷しました！



単一畑「カステレット ディ モンテマーニョ」の葡萄で造る1本
ルケが持つ華やかさが際立つモダンな味わいです

カステレット ディ モンテマーニョ
ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート
リゼルヴァ 2020

Castelletto di Montemagno Ruche di Castagnole Monferrato Riserva

単一畑「カステレット ディ モンテマーニョ」
のワインで、上級品にあたるリゼルヴァです。「リゼ
ルヴァ」あるいは畑名を表記するためには、最低熟
成期間は24ヶ月、その内の12ヶ月は樽で熟成させ
る必要があります。この畑のルケは、小粒で色鮮や
かな実をつけます。オーナーのルカが大好きなワイ
ンで、「2017VTをリリースした際には、4,000本が
わずか1ヶ月で完売しました」と話してくれました。
2020VTは6,000本生産されました。



輝きのあるルビーレッドの色合い。バラの花びらやさくらんぼのジャムを思わせるアロマに心
地良いスパイスのニュアンスが混ざっています。口に含むと非常にフレッシュ、果実味と調和し
た樽の要素が感じられます。畑の標高は260mで、石灰質のマールと粘土を多く含む土壌です。
温度コントロールされたロータリーファーメンター（回転式発酵槽）で25日間発酵させます。
マロラクティック発酵と熟成は500Lのトノーで行います。樽での熟成期間は12ヶ月です。ボ
トリング後、さらに12ヶ月瓶熟させてからリリースします。

赤・フルボディ <Alc. 16%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ

D.O.C.G.ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート

葡萄品種：ルケ 100% 熟成：500Lのトノーで12ヶ月

品番：IA-031/JAN：4935919940313/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。

『ファルスタッフ』誌で「ピエモンテ ヴァイス トロフィー2023」を受賞！ コンドリュエを彷彿とさせるスタイルのヴィオニエ

falstaff

PIEMONTE WEISS TROPHY
2023

FERRARIS AGRICOLA
Castagnole Monferrato (AT)

has been awarded
90 POINTS
for the wine

BISOU VIOGNIER PIEMONTE DOC 2020

FERRARIS AGRICOLA

ピエモンテにヴィオニエを植えたパイオニアが造る上級キュヴェ
樽で発酵、熟成させた濃密なスタイルが楽しめます

ビズ ピエモンテ ヴィオニエ 2020

Bisou Piemonte Viognier

「ビズ (Bisou)」とはキスの意味で、頬と頬を合わせて「チュッ」と音を立てる挨拶のこと。ルカの妻のキアラが子供の頃、両親から「ビズ」という愛称で呼ばれていたことにちなんでいます。また、このヴィオニエはキアラが好きなワインでもあります。ルカ フェラリスでは2006年に初めてヴィオニエを植え、それ以来この品種のポテンシャルを強く確信しています。スタンダードクラスの「センサツィオーニ (I-670)」よりもさらに完熟した葡萄を使用し、コンドリュエを思い起こさせるようなスタイルで、華やかで濃密な味わいに仕上がっています。輝きのある黄金色、洋梨やアプリコット、ライムの花やハチミツを思わせる豊かなアロマが広がります。口当たりはフレッシュかつエレガントですが同時に複雑さや丸みを感じられます。

標高 250m、丘の頂上にある最も日当たりの良い畑のものを使用します。土壌は赤い砂と粘土です。収穫した葡萄は優しく圧搾した後、全体の2/3をステンレスタンクに入れ、約15度に温度コントロールしながら発酵させます。残りの1/3はトノーの新樽で発酵させます。熟成は綺麗な澱と共に12ヶ月、その間バトナージュを行います。ボトリング後、12ヶ月から18ヶ月瓶熟させてからリリースします。

★「ファルスタッフ ピエモンテ ヴァイス トロフィー 2023」受賞/90点

白・辛口 <Alc. 15%> 国/地域等：イタリア/D.O.C.ピエモンテ

葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：2/3はステンレスタンク、残りは樽で12ヶ月

品番：IA-030/JAN：4935919940306/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。