

DIAVOLETTO SANGIOVESE

ディアヴォレット



コストパフォーマンスと親しみやすさが魅力
1000 円台で楽しめる

トスカーナ サンジョヴェーゼ

ディアヴォレット
サンジョヴェーゼ ディ トスカーナ 2021
Diavolletto Sangiovese di Toscana

ワイン名のある「ディアヴォレット」とは、「小悪魔」の意味で、近くに小さな教会を立てる際、石材にとっても硬い石が混じっていて、工事が思うように進みませんでした。その石が畑にあったことから「ディアヴォレット」と名付けました。明るい赤紫色、プラムやカシスを思わせる香りがあります。果実の甘みを感じられるボディに、タンニンが程よくあります。まろやかでバランスが取れており、親しみやすい味わいです。収穫量は、80hL/ha です。収穫は機械で行ないます。25 度に温度管理しながら発酵と醸しを行い、10 日間果皮に触れさせ、タンクに入れます。熟成期間は 6 ヶ月です。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P. トスカーナ

生産者：テヌータ イル ファッジエート

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 熟成：タンクで約 6 ヶ月

品番：IA-034/JAN：4935919940344/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

Il Faggeto ～ テヌータ イル ファッジエート ～



サン ジミニャーノに、1489 年から所有権を得た記録があります。1960 年代にはジャウレス バロンチーニがトップクラスのワイン造りでの成功を目指し、カンティーナ バロンチーニを立ち上げました。彼は先を見越して少しずつ畑を買い足し、事業は拡大していきました。

ジャウレスの娘ブルーナは、父が亡くなった時に医学の道に進むのを止め、トスカーナのそれぞれの D.O.C.G. にカンティーナを持つという父の夢を実現するための計画を立てました。ブルーナが思い描く理想像は、テロワールに密着した、土地の個性が生かされたワインです。現在はトスカーナで 4 つのカンティーナを運営し、特定の銘柄に特化した生産者が多いトスカーナでは珍しく、手頃なワインからプレスレージクラスまで幅広いラインナップを生産しています。