

イタリアにルーツを持つ生産者がチリで造る サンジョヴェーゼ 100%の個性的なワイン



ジョルジョ フレッサティ

イタリア北部トレンティーノ生まれ。従兄弟のアルドがいるチリ北部のエルキ ヴァレーを観光で訪れた際に、蒸留酒用の葡萄を食べて品質に驚愕。すぐにこの地でのワイン造りを決意した。葡萄栽培とワイン造りにかける情熱の余り、畑にするために川の流れを変えるなど、並々ならぬこだわりを持つ。また、ワインの品質の高さが認められ、世界のワイン地図にエルキ ヴァレーの名を刻んだ立役者でもある。モットーは、「最高品質のワインを、手ごろな価格で」。エルキ ヴァレーならではの個性がワインに表現されている。

サンジョヴェーゼ レセルバ 2020

SANGIOVESE RESERVA

自分達の母国イタリアのルーツである品種を植えたいと考えて、サンジョヴェーゼの栽培を始めました。2ヶ所の畑の葡萄を使用、主にティトン、そしてもう1ヶ所はワイナリー近くのブクラロです。除梗、破碎します。ステンレスタンクで26~28度に温度管理しながら発酵させます。発酵後、果皮と共に4~5日間マセラシオンを行ないます。マロラクティック発酵を行ないます。一部にフレンチオーク樽を使い、4ヶ月熟成させます。

赤・ミディアムボディ <Alc. 14.0%>

国/地域等：チリ/D.O.エルキ ヴァレー

生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%

熟成：一部をフレンチオーク樽で4ヶ月

品番：W-031/JAN：4935919080316/容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)

エルキ ヴァレーの名を世界のワイン地図に刻んだ「ビーニャ ファレルニア」。中でもこのサンジョヴェーゼは、イタリアにルーツを持つジョルジョとアルドらしい1本です。イタリアのサンジョヴェーゼとは異なる、エルキ ヴァレーならではの個性が表現されています。2020VTということもあり、タンニンは柔らかく、シルキーな口当たりが楽しめます。熟成感はありません。熟したプラムやブルーベリー、レッドチェリーの豊かな風味が感じられ、充実した味わいでとても美味しいです。手ごろな価格ですが、高品質かつ意外性のあるおすすめのサンジョヴェーゼです！

