



LUNGAROTTI
モンテファルコ・ロッソ
モンテファルコ DOC ロッソ 2015
(オーガニック )

明治屋オンラインショップ

 [購入はこちらから](#)



タイプ: 赤、ミディアムボディ

品種: オーガニック栽培のサンジョベーゼ、メルロ、サグランティーノ。メルロは9月上旬、サンジョベーゼは9月中旬、サグランティーノは9月末に収穫。1ヘクタールあたり畑の植樹率は4000-5000本、収穫量は9000kg。

土壌: 南西向きの畑。砂、粘土質、石灰岩が混じる土壌。

醸造: 28日間のステンレスタンク発酵後、小樽と大樽で12ヶ月間熟成。瓶熟成は10ヶ月間。

色合い: 紫色を帯びたルビー色

香り: 複雑性の中に、果実の凝縮感、スイートスパイスやシナモンの香りが感じられます。ほのかな樽香がエレガントに感じられ、全体的に良くバランスが取れており、みずみずしい果実を思わせる余韻が心地よく続きます。

テイスト: とても良いストラクチャーを持っており、エレガントさとフレッシュな酸味がバランス良く感じられます。口に含むと心地よいタンニンが広がり、ほのかなトースト香やスイートスパイスのニュアンスが長い余韻の中に感じられます。

アルコール度数: 14.0%

供出温度: 16度

おすすめのお料理: ローストポーク、ハーブを使った肉料理(子羊など)、ビーフのミートボール、煮込み料理等。

特徴: オーガニック栽培のぶどうを使用。優しいメルローが香る、モダンで多様に楽しめるワインです。サグランティーノが雄弁にルンガロッティらしさを表しています。

ラベル: 20ヘクタールのぶどう畑に囲まれた、モンテファルコのワイナリーと土地のシンボルであるハヤブサが描かれています。

ボトルサイズ: 750 ml

年間生産本数: 30,000本