


LUNGAROTTI

ルベスコ

ロッソ・ディ・トルジャーノ DOC 2017

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: サンジョベーゼ、コロリーノ。収穫は9月下旬から10月上旬。1ヘクタールあたりの植樹率は4000-5000本、収穫量は7000kg。

土壌: 砂を含む粘土質、石灰岩が混じる土壌。

醸造: ステンレスタンクで発酵。マセラシオンは15日間。軽くフィルタリングを行い、大樽で12ヶ月熟成。瓶熟成は12ヶ月間。

色合い: 深いルビー色

香り: 胡椒、シナモン、タバコのようなニュアンスと共に、エレガントな複雑さが感じられます。

テイスト: しっかりとしたストラクチャと果実の凝縮感。フレッシュな酸味と熟成感のあるタンニンのバランスが素晴らしいワインです。

アルコール度数: 13.5%

供出温度: 16-18度

おすすめのお料理: 和牛の鉄板焼き、ミートソースパスタ、ジンギスカン、穴子料理、熟成したチーズ等

名前の由来: “ルベスコ”とはラテン語“ルベシエレ”=頬を赤らめるという単語から、創業者の妻マリアが作った造語です。このワインが始めて完成したとき、あまりのおいしさに嬉しくて、頬が赤くなったというエピソードから名付けられました。

ラベル: ペルージャにある「ぶどうの栽培」の様子が彫られた噴水のデザインになっています

ボトルサイズ: 375 ml、750 ml、1500ml

年間生産本数: 350,000本