



LUNGAROTTI

ルベスコ・リゼルヴァ

ヴィーニャ・モンティッキオ

トルジャーノ・ロッソ・リゼルヴァ DOCG 2016

明治屋オンラインショップ

[▶ 購入はこちらから](#)



タイプ: 赤、フルボディ

品種: 100%サンジョベーゼ。収穫は9月上旬。単一畑である”モンティッキオ・ヴィンヤード”は、西、南西に面した海拔300メートルの丘の上にあります。1ヘクタールあたりの植樹率は4000-5000本、収穫量は5000kg。

土壌: 粘土と砂の層が交互に重なる土壌

醸造: 温度管理されたステンレスタンクで発酵。マセラシオンは25-28日間。オークの小樽と大樽で12ヶ月間熟成。その後、瓶熟成は5年間。

色合い: 深く輝きのあるルビー色。かすかに青紫色のニュアンスを帯びています。

香り: チェリーやすみれ、ココア、コーヒーを想わせる香りが感じられます。ラストはコショウやクローブのスパイスさがあり、全体的にエレガントで複雑性がある香りです。

テイスト: なめらかな丸みを帯びた果実味ながら、しっかりとした骨格を感じさせる味わいと、生き生きとした酸味、魅力的なタンニンが感じられます。ラストにはスパイスさを帯びた余韻が続きます。

アルコール度数: 14,50%

供出温度: 16-18度

料理: 牛ヒレ肉ステーキ、ローストビーフ、黒トリュフソースのひな鳥、北京ダック、ホロホロ鳥、まぐろのグリル、熟成チーズ等

特徴: 1990年、ウンブリア州で初めてDOCGになったトルジャーノ・ロッソ・リゼルヴァ。ルンガロッチェの創業者ジョルジョ・ルンガロッチェ氏が長年に亘り、この”ルベスコ・ヴィーニャ・モンティッキオ”の品質追求をした功績とされており、ウンブリア州を代表する最高品質のイタリアワインの一つ。長期熟成も楽しめるワインです。

名前の由来: “ルベスコ”とはラテン語”ルベシレ”=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: 750ml、1500ml、3000ml

年間生産量: 35,000本