


  
LUNGAROTTI

## サグランティーノ

モンテファルコ・サグランティーノ・DOCG 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、長期熟成タイプ

**品種:**100%サグランティーノ。収穫は9月中旬から下旬。1ヘクタールあたり植樹率は5000本、収穫量は5500kg。

**土壌:**小石が混ざる粘土質、石灰岩の土壌

**醸造:**ステンレスタンクで発酵。マセラシオンは28日間。樽で12ヶ月熟成。ボトリング前に軽くフィルタリングを行った後、瓶内で2年間熟成。

**色合い:**紫色を帯びた深いルビー色。

**香り:**みずみずしく、複雑性のあるブラックベリーやココモモの香りが広がり、エレガントなココアや甘めのスパイスのニュアンスが感じられます。

**テイスト:** 果実の凝縮感とフレッシュさ溢れる力強い味わい。芳しい香りが広がりエレガントな酸味、タンニンが広がります。余韻も長く感じられます。

**アルコール度数:** 15%

**供出温度:** 16-18度

**おすすめのお料理:** ローストした赤身肉、ジビエ、ホロホロ鳥、鹿肉の煮込み、濃厚なチーズ等

**特徴:** このワインは特にポリフェノールが多く含まれていることで知られ、適量による高い抗酸化作用が期待できます。

**名前の由来:** シュヴァーベンの皇帝フェデリコIIIはモンテファルコで自分のハヤブサを使い、狩りをしていました。珍しく貴重な種のハヤブサが病気になった折り、地元のワインで治療し、助かったことから皇帝の飼っていたハヤブサの名前を用いて、サグランティーノと名付けた、という話に由来しています。

**ラベル:** 20ヘクタールのぶどう畑に囲まれた、モンテファルコのエステート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、1500 ml

**年間生産本数:** 26,000本