



LUNGAROTTI

サンジョルジョ

ウンブリア・ロッソ IGT 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、長期熟成タイプ

品種: 50%カベルネ・ソーヴィニヨン、50%サンジョヴェーゼ。収穫:は 9 月末。1ヘクタールあたりの植樹率は 4000-5000 本、収穫量は 5000-6000kg。

土壌: カベルネソーヴィニヨンの畑は、石灰岩と小石が混じる土壌。サンジョヴェーゼの畑は、粘土質と砂の層が交互に重なる土壌。

発酵: ステンレスタンクで発酵。マセラシオンは 25-28 日間。樽で 12ヶ月間熟成後、最低 1 年間の瓶熟成。

色合い: 深いルビー色。濃い紫色のニュアンス。

香り: 生き生きとしたレッドベリーやブラックチェリー、甘いスパイスを想わせる香りが広がります。

テイスト: 口に含むと凝縮感のある果実味が、しっかりと熟成されたエレガントなタンニンとともに感じられます。シルキーな舌触りとともに、完熟した果実味の余韻が長く感じられます。

アルコール度数: 14%

供出温度: 16-18 度

おすすめの料理: 赤身肉のグリル、ジビエ、濃厚なチーズ、チョコレート等

特徴: このワインがリリースされたのは 1977 年。ジョルジョ・ルンガロッチ氏は、当時、珍しいカベルネソーヴィニヨンを入れたこのセパージュでワインを造ることを熱望し、長年実験を重ねていました。カベルネソーヴィニヨンが 50%の配合にも関わらず、サンジョヴェーゼの個性を消さない見事なハーモニーは高い評価を受け、『スーパーウンブリア』と呼ばれるようになりました。

ラベル: カベルネソーヴィニヨンの畑の名前から、このワインを『サンジョルジョ』と名付けました。冬に剪定したあとの不要物を 4 月 23 日(聖人サンジョルジョの日)の祭りの夜に焼く、伝統的な神事に由来しています。ラファエロ画「San Giorgio e il drago (サンジョルジョとドラゴン)」が用いられています。

ボトルサイズ: 750 ml、1500ml、3000ml

年間生産本数: 15,000 本