



LUNGAROTTI

トッレ・ディ・ジャーノ
ヴィーニャ・イル・ピノ

ピアンコ・ディ・トルジャーノ DOC 2015

明治屋オンラインショップ

 [購入はこちらから](#)



タイプ: 白

品種: トッレビアーノ、ヴェルメンティーノ、グレケット。収穫は9月。西向きの標高 270m の丘の中腹にあり、広さは 3 ヘクタール。1 ヘクタールあたりの植樹率は 4000 本、収穫量は 7000kg。

土壌: 粘土質、石灰岩土壌

醸造: 70%をステンレスタンクにて発酵、30% をバリックで3ヶ月間、澱とともに発酵、熟成。その後、両ワインをブレンドし大樽へ移し、翌春まで熟成。

色: 緑がかった輝かしい麦わら色

香り: 香りはとても複雑。白桃、シトロン、砂糖漬けにしたフルーツなどの果実の香りや、繊細な樽のニュアンスが感じられます。

味わい: 優しい口当たり。繊細な酸味と柑橘系果実の味わいがとても心地よいミディアムボディ。余韻は長く、最後にほのかなミネラルのニュアンスを感じます。

アルコール度数: 13%

サービス温度: 12-14 度

おすすめのお料理: シーフード料理全般(特にロブスター、カニ、エビのグリルやサラダ)、トリュフのリゾット、淡白なお肉料理等

特徴: このワインは単一畑からとれる土着品種を使用。1970 年代初め、イタリアで樽熟成の白ワインが初めて造られ、このワインはその一つです。樽香が際立つ、優美でバランスのとれた白ワインです。

名前の由来: 『イルピノ』とは、一本松の意味で、畑のそばにたつ、樹齢 100 年の松の木に由来します。

ラベル: ペルージャにある、ぶどうの収穫の様子をモチーフにした、中世イタリアの傑作の中の一つ、『フォンタナマッジョーレ』が描かれています。

ボトルサイズ: 750 ml、1500ml

年間生産量: 20,000 本