ブランド名（和）　ペトローロ
ブランド名（英）　Petrolo
商品名（和）　ペトローロ　カンポ　ルッソ
商品名（英）　Petrolo Campo Lusso
格付　I.G.T. トスカーナ

限定　新着

生産国	イタリア	商品コード	64357
生産地域	トスカーナ	JANコード	8007994002302
生産者名	テヌータ・ディ・ペトローロ	アルコール度数	13 % vol
生産者名（英）	Tenuta di Petrolo	適温	16 ℃ ～ 18 ℃
生産年	2019年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（有）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	20,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100 %		

カンポルッソは畑の名前。ペトローロが所有する畑の中で最も高い標高500m。僅か0.5haの畑で造られる限定品。スムーズな飲み口のフルボディ。
長期熟成も期待できる逸品。

色・香・味わい

▸色合いについて

濃いルビーレッド。仄かにふちが紫がかっている印象。

▸香りについて

凝縮感がありながらも華やかさのある端正な香り立ち。カシス、ブルーベリーなどの凝縮された果実に、スミレの花を思わせる華やかさ、オレガノやローズマリーを思わせるハーブ、黒コショウ、カカオなど清涼感のある青いニュアンスが支配的。ブラックオリーブ、コーヒーの焙煎香、トーストなど芳醇なアロマが次第に表れ調和する。

▸味わいについて

スムーズな飲み口のフルボディ。香りにあるような凝縮した果実味に、一本筋の通った酸がこのワインを特徴づける。タンニンは豊富できめ細かく、ドライな印象。スパイスや樽由来の甘さ、果実の滋味深さが余韻に続く。豊かな酸とタンニンはまだ若々しい印象で、熟成と共に柔らかくなり、しなかさをおび、長期熟成を経て偉大なワインへと変化することが想像できる逸品。

栽培方法・製法

▸栽培方法について

カンポルッソは畑の名前。トッレディガラトローナの真下にあるような場所に位置する。ペトローロが所有する畑の中で最も高い標高500m。2001年にカベルネソーヴィニヨンが植樹され、僅か0.5haの畑に約5,000本の樹が植えられている。伝統的な農法「不耕起栽培」を取り入れ、農薬や化学肥料を使用せず、生物多様性を尊重し、自然な栽培方法で造られる。

▸製法について

野生酵母を使用。自然な流れで発酵が進む。セメントタンクでアルコール発酵後、優しく手作業でポンピングオーバーを行う。フレンチオークの新樽で20～22ケ月熟成。最初の6ヶ月間は、澱と一緒に熟成。生産本数2000本の限定品。2004年ファーストリリース。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	× ×
ケース重量(kg)		単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	× ×
単品重量(kg)			

受賞歴

2019年 ヴィンテージ ┆ パーカーポイント ┆ 95 / 100点満点
2019年 ヴィンテージ ┆ Wine Spectator（ワインスペクテーター）┆ 94 / 100点満点
2019年 ヴィンテージ ┆ Jamessuckling（ジェームズ・サックリング） ┆ 96 / 100点満点

このワインに合う料理は？

Tボーンステーキ、スペアリブ

Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved