

ブランド名（和） カブレオ
ブランド名（英） Cabreo
商品名（和） カブレオ ラ・ピエトラ
商品名（英） Cabreo La Pietra
格付 I.G.T. トスカーナ

限定



生産国	イタリア	商品コード	614989
生産地域	トスカーナ	JANコード	8001670150059
生産者名	アンブロージョ&ジョヴァンニ・フォロナリ	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名（英）	Ambrogio e Giovanni Folonari	適温	10 ~ 14
生産年	2019年	栓の仕様	コルク
色	白	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)	7,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	シャルドネ100 %		

ソフトプレスし、フレンチオーク樽で発酵。攪拌しながら12ヶ月樽熟成。ヴァニラ、パタースカッチ、桃のコンポート、スナックパインなどを思わせる複雑で力強い香り立ち。マイルドな果実の甘味とフレッシュな酸味があり、凝縮感のあるワイン。

色・香・味わい

▶色合いについて

輝きのある黄金色。

▶香りにについて

バニラやパタースカッチ、熟したパイナップルにピーチコンポートなど複雑で強い香り立ち。樽熟成由来のコクを感じさせる香ばしいニュアンスも。

▶味わいについて

リッチな味わいの辛口フルボディ。アルコール感と酸は共にやや高め。丸みのあるふくよかな口当たりで、桃やパイナップル、蜜のつまったリングなどの熟度の高い果実味に、樽由来のバニラやスモーキーなニュアンスが重なる。リッチな味わいを豊かな酸が支え、余韻は長く続く。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

9月中旬に手摘みで収穫。植樹密度は2,800～3,300本/ha、収量は平均7t/haで約60%がワインとなる。

▶製法について

葡萄をソフトプレスし、フレンチオーク・カスク(50%はセカンド・ユース)で15～20日間かけてアルコール発酵。マロラクティック発酵は同じオーク・カスクで行う。バトナージュをしながら12ヶ月樽で熟成。瓶詰めされてから6ヶ月の熟成を経て出荷される。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.6
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	18.5 × 31 × 25.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 8 × 8

受賞歴

- 2019、2020年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 92点 / 100点満点
- 2014年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 90点 / 100点満点
- 2014年 ヴィンテージ | 各種コンクール | 94点 (James Suckling)
- 2007年 ヴィンテージ | Gambero Rosso (ガンベロ)
- 2007年 ヴィンテージ | Veronelli (ヴェロネッリ)

このワインに合う料理は？

焼きタラバガニ、舌平目のムニエル、帆立貝のソテー
バターソース、伊勢海老のロースト