

ブランド名（和）カンピ・ヌオーヴィ  
ブランド名（英）Campi Nuovi  
商品名（和）カンピ・ヌオーヴィ モンテクッコ 赤  
商品名（英）Campi Nuovi Montecucco Rosso  
格付 D.O.C. モンテクッコ

限定



|         |                                       |            |               |
|---------|---------------------------------------|------------|---------------|
| 生産国     | イタリア                                  | 商品コード      | 613830        |
| 生産地域    | トスカーナ                                 | JANコード     | 8034013540620 |
| 生産者名    | カンピ・ヌオーヴィ                             | アルコール度数    | 13.5 % vol    |
| 生産者名（英） | Campi Nuovi                           | 適温         | 16 ~ 18       |
| 生産年     | 2016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) | 2,500円        |
| 容量      | 750ml                                 |            |               |
| ぶどう品種   | サンジョヴェーゼ80 % カベルネ・ソーヴィニヨン15 % メルロー5 % |            |               |

70hlのスラヴォニアンオーク桶で発酵、20hlの大樽で熟成。しっかりとしたタンニンがありながら、口当たりは滑らか。酸のバランスが良く、きれいな果実香が余韻に残る。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

鮮やかなルビーレッド。

▶栽培方法について

バイオダイナミックス農法。アミアータ山とティレニア海の間にある標高350～450mの斜面に畑が広がる。豊富な日照量を得られるが、常に畑を行き来する風のおかげで昼夜の寒暖差が大きく、香味成分豊かで鮮やかな果実香を持った葡萄となる。植樹密度5,300本前後。収穫量は0.7～1kg/本。

▶製法について

コーデックス認定の有機栽培葡萄を100%使用。全て手摘みで収穫。除梗後、自然酵母で発酵。サンジョヴェーゼは70hlのスラヴォニアンオーク桶で発酵、カベルネとメルローはステンレスタンクにて発酵。マロラクティック発酵後にブレンドし、ステンレスタンクで8ヶ月熟成後、4ヶ月パリックの古樽で熟成し瓶詰。

▶香りについて

良く熟れた赤い果実の香りと、ほんのりスパイスのニュアンスが感じられる。

サイズ

▶味わいについて

しっかりとしたタンニンがありながら、口当たりは滑らか。酸のバランスが良く、きれいな果実香が余韻に残る。

|           |     |
|-----------|-----|
| 入り数       | 6本  |
| ケース重量(kg) | 8.2 |
| 単品重量(kg)  | 1.2 |

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| ケースサイズ<br>高さ×幅×奥行(cm) | 33 × 24 × 16 |
| 単品サイズ<br>高さ×幅×奥行(cm)  | 32 × 7 × 7   |

受賞歴

このワインに合う料理は？

焼肉、焼き鳥(タレ)、牛ほほ肉ラグーソースの Pasta