

ブランド名（和） ペトロローロ
ブランド名（英） Petrolo
商品名（和） ペトロローロ トリオーネ
商品名（英） Petrolo Torrione
格付 D.O.C. ヴァル・ダルノ・ディ・ソブラ

定番



生産国	イタリア	商品コード	64259
生産地域	トスカーナ	JANコード	8007994000148
生産者名	テヌータ・ディ・ペトロローロ	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名（英）	Tenuta di Petrolo	適温	16 ~ 18
生産年	2015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)	4,307円
容量	750ml		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ80 % メルロー15 % カベルネ・ソーヴィニヨン5 %		

ペトロローロが最も力を注ぐワイン。カシスの香りにコーヒーやヴァニラ、葉巻のような甘く香ばしい香り。滑らかで豊かなタンニンと凝縮感のある果実味が特長。

色・香・味わい

▶色合いについて

黒みがかった濃いルビー色。

▶香りについて

カシスの香りにコーヒーやヴァニラ、葉巻のような甘く香ばしい香りが複雑性を与えている。

▶味わいについて

滑らかで豊かなタンニンと凝縮感のある果実味が特長。しっかりとした構成と長く続く余韻が楽しめる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

父親の世代に植樹された樹齢40年近くになるものも含まれている。90年代半ばから植樹されたものは、地面からの反射熱を最大限利用出来るように、地面から50cmほどのところに房がなるように仕立ててあり、収量も1本の木あたり僅か500gに抑えられている。収穫前に畑をまわり、葡萄を食べて葡萄の成熟度を確認し、フェノール類が理想的なレベルまで成熟したところで手摘みで収穫。ワイナリーにてさらに選果を行い、良質の房のみを仕込みに回す。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.6
単品重量(kg)	1.35

▶製法について

温度変化がゆるやかなセメントタンクで発酵。ルモンタージュによってサンジョヴェーゼの豊かな香味成分を引き出す。アーリエ産のバリックと30hlの大樽でマロラクティック発酵。その後新樽率30%で15ヶ月熟成。

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	17 × 31 × 25.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.3 × 7.5 × 7.5

受賞歴

- 2018年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 94点 / 100点満点
- 2018年 ヴィンテージ | Vinous (ヴィノス) | 92点 / 100点満点
- 2016年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 92点 / 100点満点
- 2016年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 95点 / 100点満点
- 2015年 ヴィンテージ | Gambero Rosso (ガンベロ)

このワインに合う料理は？

2019年 | パーカーポイント | 93点
2019年 | VINOUS | 92点
2019年 | WINE SPECTATOR | 90点
2019年 | Luca Gardini | 96+点

2018年 | JAMES SUCKLING | 95点
2018年 | パーカーポイント | 94点
2018年 | VINOUS | 92点
2018年 | WINE SPECTATOR | 91点
2018年 | Luca Maroni | 91点

2017年 | VINOUS | 90点
2017年 | パーカーポイント | 92+点
2017年 | WINE SPECTATOR | 89点
2017年 | Luca Maroni | 93点

2016年 | JAMES SUCKLING | 95点
2016年 | VINOUS | 91点
2016年 | パーカーポイント | 93点
2016年 | WINE SPECTATOR | 92点
2016年 | Luca Maroni | 90点

2015年 | JAMES SUCKLING | 94点
2015年 | パーカーポイント | 90点
2015年 | VINOUS | 90点
2015年 | WINE SPECTATOR | 91点
2015年 | Luca Maroni | 90点