

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・サンジョヴェーゼ
商品名(英) Campi Nuovi Montecucco Sangiovese
格付 D.O.C.G. モンテクッコ・サンジョヴェーゼ

限定 オーガニック



| | | | |
|---------|---------------|------------|---------------|
| 生産国 | イタリア | 商品コード | 614479 |
| 生産地域 | トスカーナ | JANコード | 8034013541825 |
| 生産者名 | カンピ・ヌオーヴィ | アルコール度数 | 14.0 % vol |
| 生産者名(英) | Campi Nuovi | 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 | ミディアム~フルボディ | 希望小売価格(外税) | 3,007円 |
| 容量 | 750ml | | |
| ぶどう品種 | サンジョヴェーゼ100 % | | |

熟したプラムやダークチェリーに、ドライフルーツケーキやスパイスのニュアンス。豊かな果実味と細やかなタンニンや酸とが調和した味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて

落ち着いた色合いのルビーレッド。

▶香りについて

熟したプラムやダークチェリーなどの赤い果実の香りに、スミレやバラの花、シナモンやスターアニスなどのスパイスのニュアンスが感じられる。抜栓直後から、黒糖やドライフルーツケーキのような華やかで甘い香りが立ち上り、タバコのようなハーブ感が複雑な印象を与える。

▶味わいについて

口当たりは柔らかく、肉付きの良いボディ感。豊かな果実味と、パウダリーなタンニンや心地よい酸が高いレベルで調和しており、じわじわと果実の甘味が口の中に広がる。余韻は非常に長く、果実の甘味と旨味を感じる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

デメター認定のピオディナミ農法。アミアータ山とティレニア海の間にある標高350~465m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。植樹密度約5,300本/ha。収穫量は0.7~1kg/本。

▶製法について

デメター認定の有機栽培葡萄を100%使用。自然発酵。70hlのスラヴォニアンオーク桶で発酵、20hlの大樽で熟成。

サイズ

| | |
|-----------|-----|
| 入り数 | 6本 |
| ケース重量(kg) | 8.2 |
| 単品重量(kg) | 1.4 |

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

受賞歴

このワインに合う料理は？

ポロネーズ(ミートソース)、サーロインステーキ、生ハム(イタリア産)、豚の角煮、焼き鳥(タレ)、トマト・ファルシ(トマトの肉詰め)、スペアリブ、小鹿のベリーソース添え