

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

限定 オーガニック



|         |               |            |            |
|---------|---------------|------------|------------|
| 生産国     | イタリア          | 商品コード      | 614397     |
| 生産地域    | トスカーナ         | JANコード     |            |
| 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     | 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) | 4,507円     |
| 容量      | 750ml         |            |            |
| ぶどう品種   | サンジョヴェーゼ100 % |            |            |

生産量約2,800本の限定品。ダークチェリーやベリー類の熟した果実の風味に、豊富なタンニンやフレッシュな酸が感じられる。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

鮮やかなダークチェリーレッド。

### ▶香りについて

ダークチェリーやカシス、ワイルドベリーやブルベリーなどの果実香に、ブラックオリーブやローズマリーのハーブ感や樽熟由来の香ばしいトースト香が合わさり、複雑な印象。ほのかにレザーやシガールのニュアンスも感じられる。

### ▶味わいについて

ダークチェリーやベリー類のボリューム感のある果実味を、豊富でパウダリーなタンニンやフレッシュな酸が支え、凛とした印象。時間経過と共にチェリーのコンフィチュールやカシスリキュール、モカなどの甘香ばしいニュアンスも現れ、長い余韻には、葡萄のエキスを思わせる旨味が感じられる。

## 受賞歴

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

コーデックス認定のバイオダイナミクス農法。アミアータ山とティレニア海の間にある標高350~465m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。植樹密度は5,300本前後/ha。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。自然発酵。70hlのオーク桶で発酵後に12ヶ月熟成し、20hlの大樽へ移して更に12ヶ月熟成。その後ボトルで6ヶ月熟成させてからリリース。

## サイズ

|           |      |
|-----------|------|
| 入り数       | 6本   |
| ケース重量(kg) | 8.4  |
| 単品重量(kg)  | 1.15 |

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| ケースサイズ<br>高さ×幅×奥行(cm) | 17 × 32 × 25.5 |
| 単品サイズ<br>高さ×幅×奥行(cm)  | 31 × 7 × 7     |

## このワインに合う料理は？

合鴨のロースト、仔羊すね肉の煮込み、ハード、セミハードタイプのチーズ、豚肉の西京焼き、ジビエのパイ包み