

ブランド名（和）ラ・フーガ
ブランド名（英）La Fuga
商品名（和）ラ・フーガ ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
商品名（英）La Fuga Brunello di Montalcino
格付 D.O.C.G. ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

定番



生産国	イタリア	商品コード	614990
生産地域	トスカーナ	JANコード	8001670101105
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	15 % vol
生産者名（英）	Ambrogio e Giovanni Folonari	適温	14 ℃ ～ 16 ℃
生産年	2018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)	9,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ100 %		

スラヴォニアンオーク樽で48ヶ月熟成、瓶内12ヶ月熟成を経たブルネッロ。ソフトで丸みのあるスタイルが特長的。サワーチェリー、ドライフルーツの果実香に、カaramelやチョコレートのニュアンス、丸みを帯びたシルキーなタンニンが調和した一体感のある味わい。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

深みのあるガーネット。緑はややオレンジのトーンがあり、熟成がかった色合い。

▶栽培方法について

葡萄は10月頃、完熟後に収穫。畑の植樹密度は4,000～5,500本/ha。6,000～6,500kgの葡萄が収穫され、そのうち68%が醸造に回される。

▶製法について

醸造はラ・フーガのセラーで実施。ステンレスタンクで28℃で発酵。マセラシオンは約20日間。その後、スラヴォニアンオーク樽で48ヶ月熟成し、12ヶ月瓶内で熟成。

▶香りにについて

サワーチェリーやイチゴなど赤系果実の香りに、チョコレート、ドライフルーツ、ナッツ、オークのニュアンスが溶け込み、一体感のあるアロマを感じられる。

サイズ

▶味わいについて

上品なコクに、引き締まった味わいのフルボディタイプ。チェリー、イチゴ、ドライフルーツの果実味に、カaramelやチョコレートのニュアンス、丸みを帯びたシルキーなタンニンが調和した味わい。酸味とのバランスも取れ、飲み頃の熟成感を迎えたコンディション。

入り数	6本
ケース重量(kg)	8
単品重量(kg)	1.3

ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	17.5 × 31.5 × 26.5
単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5

受賞歴

- 2019年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 94点 / 100点満点
- 2018年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 92点 / 100点満点
- 2018年 ヴィンテージ | Wine Enthusiast (ワインエンthusiast) | 95点 / 100点満点
- 2018年 ヴィンテージ | Vinous (ヴィノス) | 92点 / 100点満点
- 2013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

このワインに合う料理は？

サーロインステーキ、極上ヒレステーキ(シャトーブリアンなど)、仔羊の香草パン粉焼き、ハード、セミハードタイプのチーズ、牛ほほ肉ラグーソースの Pasta