

ブランド名（和） ファットリア・レ・プピッレ
ブランド名（英） Fattoria le Pupille
商品名（和） プピッレ ポッジョ ヴァレンテ
商品名（英） Pupille Poggio Valente
格付 I.G.T. トスカーナ・ロッソ

限定



生産国	イタリア	商品コード	613743
生産地域	トスカーナ	JANコード	8030967016419
生産者名	ファットリア・レ・プピッレ	アルコール度数	14 % vol
生産者名（英）	Fattoria le Pupille	適温	16 °C ~ 18 °C
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)	5,500円
容量	750ml		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ100 %		

サンジョヴェーゼに焦点を当て、マレンマのテロワールを表現したワイン。豊かなボディとこなれたタンニンのバランスが良い、上品な構成。チェリーやドライローズ、スパイス香が豊かで、余韻にまろやかな甘みが続く。

色・香・味わい

▶色合いについて

凝縮感のあるルビーレッド。

▶香りにについて

スミレの花、赤スグリ、チェリーなどの果実の香りから、ドライローズ、リコリス、セージ、タバコ、ナツメグなどの複雑な香りへとつながる。

▶味わいについて

穏やかな酸、豊かなボディ、こなれたタンニンのバランスが良い、上品な構成。赤い果実の豊かな味わいが時間とともに広がり、余韻にまろやかな甘みが続く。

受賞歴

- 2020年 ヴィンテージ | Vinous（ヴィノス） | 94点 / 100点満点
- 2016年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 95点 / 100点満点
- 2015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 | 各種コンクール | 94点（Wine Advocate）
- 2010年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ゴールド

栽培方法・製法

▶栽培方法について

南東向きの畑。海拔280m。石や砂岩を多く含んだ砂利質土壌。

葡萄の木は1970年と1997年に植えられたもので、短梢剪定（コルドン）仕立て。植樹密度は4,500本/ha。

サンジョヴェーゼは10月中旬に収穫を行う。

▶製法について

28℃以下で温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵後、マロラクティック発酵。パンピングオーバーを行いながら25日間程マセラシオン。10hlと20hlの大樽、500Lと600Lのトノーで24ヶ月樽熟成（新樽率40%）。その後1年瓶内熟成して、収穫から3年後の1月にリリースされる。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	17 × 31 × 25
ケース重量(kg)	7.8	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.2		

このワインに合う料理は？

2016年ヴィンテージ | Jamessuckling.com | 93点
2016年ヴィンテージ | Vinous | 94点
2017年 | VINOUS | 93点
2018年 | パーカーポイント | 94点