

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 ボッジナ アンフォラ
商品名（英） Petrolo Boggina Anfora
格付 D.O.C. ヴァル・ダルノ・ディ・ソプラ

限定



生産国	イタリア	商品コード	64333
生産地域	トスカーナ	JANコード	8007994001701
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 °C ~ 18 °C
生産年	2015年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（無）
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 %		

ペトロローロで最も樹齢の古い畑「ボッジナ」のサンジョヴェーゼを、300Lのアンフォラで仕込んだ希少な限定品。サンジョヴェーゼの新しい表現を追求した特別なキュベ。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

落ち着きのある赤味がかったルビーレッド。

▶栽培方法について

ボッジナは、ルカ・サンジュスト氏の祖父が1947年に植樹をした一番古い畑で、約4haにサンジョヴェーゼが植えられている。一番古い樹は樹齢60年を超え、ペトロローロが所有する畑の中では最高のテロワールを持ち、最高品質のサンジョヴェーゼを生み出す区画。

▶製法について

オーブントップのアンフォラでマセラシオンを行い、果帽のパンチング・ダウンを2週間程行う。その後、果皮を残した状態でステンレス製の蓋をし、3月下旬まで約6ヶ月スキンコンタクトさせる。果皮を取り除いた後、そのままアンフォラで6ヶ月以上熟成させる。
テラコッタ製のアンフォラは、気孔から微量の酸素が通り抜けるので、過度な還元状態を防ぐ。また、長期のスキンコンタクトは、ワインを安定させ、亜硫酸塩の添加を最小限に抑えることが出来る。2011年ファーストヴィンテージの生産量は僅か600本。

▶香りについて

ブラックチェリーやサワーチェリー、スマイレの花のような柔らかな香りに、バニラエッセンスのような甘い香り、白コショウなどのスパイスのニュアンスが感じられる。時間が経つと共に、パルサミコのような熟成した香りや、パウンドケーキのような芳醇な香りが開き、複雑な変化を楽しむ。

サイズ

入り数	3本
ケース重量(kg)	5.2
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	10.5 × 32.6 × 29.2
単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5

▶味わいについて

滑らかな口当たり、タンニンもとても滑らか。しっかりと感じられる酸味に、香りにあるようなジューシーな赤い果実を感じる。すーっと口になじむ、非常に滑らかで繊細な味わい。

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 | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 92点 / 100点満点
- 2017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
- 2017年 ヴィンテージ | Gambero Rosso (ガンベロ Rosso) | 3つ星
- 2015年 | JAMES SUCKLING | 95点

このワインに合う料理は？

2015年 | WINE SPECTATOR | 90点
2017年 | JAMES SUCKLING | 95点
2017年 | パーカーポイント | 92点
2017年 | WINE SPECTATOR | 91点
2018年 | JAMES SUCKLING | 95点
2018年 | パーカーポイント | 94点
2018年 | VINOUS | 94点