

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 ビアンコ オーガニック
商品名(英) Petrolo Boggina Bianco Organic
格付 I.G.T トスカーナ

定番 **オーガニック**



| | | | |
|---------|-------------------|------------|---------------|
| 生産国 | イタリア | 商品コード | 64354 |
| 生産地域 | トスカーナ | JANコード | 8007994002487 |
| 生産者名 | テヌータ・ディ・ペトロローロ | アルコール度数 | 13 % vol |
| 生産者名(英) | Tenuta di Petrolo | 適温 | 8 ~ 10 |
| 生産年 | 2020年 | 栓の仕様 | コルク |
| 色 | 白 | 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) | 12,000円 |
| 容量 | 750ml | | |
| ぶどう品種 | トレッピアーノ100 % | | |

熟したリンゴや桃、ナシのような果汁の多い果実のコンポートの果実味に、樽熟成に由来する厚みと澁に由来する旨みを感じられる。樽熟2年を経て生み出された本気のトレッピアーノ。

色・香・味わい

▶色合いについて

澄んだ輝きのあるミディアムゴールド。

▶香りについて

樽と澁の影響を色濃く受けた印象を受ける。カスタードやトーストの香りに、ゴマのような香ばしさも感じる。パイナップルやマンゴーなどトロピカルフルーツのドライフルーツに、ほのかに水ナスのようなハーバルなニュアンスも感じる。

▶味わいについて

柔らかくクリーミーな口当たりの辛口フルボディ。熟したリンゴや桃、ナシのような果汁の多い果実のコンポート、樽熟成に由来する厚みと澁に由来する旨みを感じられる。酸が高く、ジューシー感がありながらも、醸造による寄与も大きく、コク、まるやかさ、厚みがあり、スケールが大きいながらもフレッシュさを感じる。

受賞歴

2019年 ヴィンテージ | Luca Gardini (ルカ・ガルディーニ) | 99点 / 100点満点
2019年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 95点 / 100点満点
2019年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 90点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 97点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ | Vinous (ヴィノス) | 94点 / 100点満点

栽培方法・製法

▶栽培方法について

頁岩が豊富なローム層で、泥灰土や砂岩のあるキアンティ地区の典型的な土壌。海拔300m。畑は南東向き。樹齢40年以上で、植樹は3000本/ha、収量は5t/ha。

▶製法について

ヴァルダルノに位置するペトロローロの畑「Poggio」に1970年代に植樹され、最近「Boggina」に植え替えられたトレッピアーノを使用。フレンチオーク樽とトノーで発酵。熟成はシュール・リーを含め2年強程度。

サイズ

| | |
|-----------|-----|
| 入り数 | 3本 |
| ケース重量(kg) | 5.2 |
| 単品重量(kg) | 1.6 |

| | |
|-----------------------|------------------|
| ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm) | 19.5 × 33 × 28.5 |
| 単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm) | 30.5 × 8.5 × 8.5 |

このワインに合う料理は？

2018年 | パーカーポイント | 94+点

2018年 | VINOUS | 94点

2018年 | Luca Gardini | 98点

2019年 | JAMES SUCKLING | 97点

2019年 | パーカーポイント | 95点

2018年 | Luca Gardini | 99点