

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 リゼルバ オーガニック
商品名（英） Petrolo Boggina Riserva Organic
格付 D.O.C. ヴァル・ダルノ・ディ・ソブラ

限定 新着 オーガニック



生産国	イタリア	商品コード	64358
生産地域	トスカーナ	JANコード	8007994002258
生産者名	テヌータ・ディ・ペトロローロ	アルコール度数	14 % vol
生産者名（英）	Tenuta di Petrolo	適温	16 ~ 18
生産年	2019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	ミディアム～フルボディ	希望小売価格(外税)	13,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ100 %		

2019年から選果を厳しくし、収量を抑え、より限定したエリアで造られるサンジョベーゼを使用。ルカ氏の妻、そして画家であるサビーナ・ミリ氏が描いたデザインのラベルに生まれ変わり、「リゼルバ」として新しくリリースされた限定品。

色・香・味わい

栽培方法・製法

色合いについて

落ち着いた色合いのガーネット。ふちがややオレンジがかった印象。

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（＝クリュ）。丁寧に手摘みで収穫。伝統的な農法「不耕起栽培」を取り入れ、農薬や化学肥料を使用せず、生物多様性を尊重し、自然な栽培方法で葡萄が造られる。

製法について

野生酵母を使用。自然な流れで発酵が進む。セメントタンクでアルコール発酵後、優しく手作業でポンピングオーバーを行う。長いマセラシオンを経て、22hlのフレンチオークと7hlのトノーで16～18ヶ月熟成させる。生産本数3000本の限定品。2006年ファーストリリース。ラベルはルカ氏の妻、そして画家であるサビーナ・ミリ氏が描いたデザイン。

香りについて

優美でエレガントな香り。サクランボや、赤いプラムなどの優しく芳しい赤い果実の香りに、スミレの花などのフローラルで華やかなアロマ、甘さのあるスパイス、白コショウの香り。仄かに鉄や肉のような野性味のあるニュアンスも感じられる。時間の経過と共に杉を思わせる香ばしさやドライフルーツのような香りが表れ非常に複雑で、様々な香りが楽しめる。

味わいについて

滑らかな口当たりのミディアム～フルボディ。第一印象は豊富でフレッシュな酸。透明感のあるジュシーでピュアな果実味とのバランスが良く、心地よい自然な甘味も感じられる。タンニンは豊富できめ細かく乾いた印象。ミネラル感を伴った旨味が余韻に続き、ふわっと香りにあるような果実のニュアンスが鼻に抜けていく。落ち着いた印象のある、気品溢れる味わい。長期熟成も期待できる一本。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	
単品重量(kg)	

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	× ×
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	× ×

受賞歴

- 2019年 ヴィンテージ | Luca Gardini (ルカ・ガルディーニ) | 98+ / 100点満点
- 2019年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 94 / 100点満点
- 2019年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 92 / 100点満点
- 2019年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 96 / 100点満点

このワインに合う料理は？

すき焼き、ブリの照り焼き、赤身肉のステーキ