

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 ガラトローナ
商品名（英） Petrolo Galatrona
格付 D.O.C. ヴァル・ダルノ・ディ・ソブラ

限定



生産国	イタリア	商品コード	64353
生産地域	トスカーナ	JANコード	8007994002531
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 ~ 18
生産年	2020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)	20,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー100 %		

「トスカーナのペトリウス」と賞賛されているペトロローロの最上級ワイン。豊富なタンニンと酸が感じられるボリューム感あふれるワイン。洗練されたエレガントな逸品。

色・香・味わい

▶色合いについて
グラスの底が見えないほど、濃い赤紫。

▶香りにについて
干し肉、黒コショウ、干しバナナの香りに、樽熟成によるヴァニラやトースト香が調和している。時間と共にカシス、イチゴのジャム、干しイチジクの果実香が現われ、最後にトリュフのニュアンスが感じられる。

▶味わいについて
豊富なタンニンと酸が感じられるボリューム感あふれるワイン。長期熟成型につくられているためまだ若い。が、柔らかに滑らかなタンニンがしなやかさをおび、ボムロールのワインをも圧倒するエレガントな逸品になることが容易に想像出来る。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
手摘みで収穫された葡萄は、丁寧に選果され良質の房のみを醸造に回す。

▶製法について
温度変化が緩やかなセメントタンクでの発酵。マセラシオンの期間は12日～14日で穏やかなルモンタージュを行う。マロラクティック発酵はアーリヤ産フレンチオーク樽内で完了し、そのまま18ヶ月熟成。専用器具を用いて、樽ごと揺らすことで、穏やかなバトナージュを行う。最後にブラインドテイastingにより最良の樽のみを厳しく選別し瓶詰する。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	18.5 × 32.5 × 27
ケース重量(kg)	9.6	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.35		

受賞歴

2018年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 97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) | 93点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ | Decanter (デキャンター) | 97点
2018年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 98点 (TOP100) / 100点満点
2018年 ヴィンテージ | Vinous (ヴィノス) | 96点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

2018年 | JAMES SUCKLING | 98点

2018年 | パーカーポイント | 97点

2018年 | VINOUS | 96点