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　モレッリーノ・ディ・スカンサーノ・リゼルヴァ
商品名（英）　Pupille Morellino di Scansano Riserva
格付　D.O.C.G. モレッリーノ・ディ・スカンサーノ

限定

生産国	イタリア	商品コード	613868
生産地域	トスカーナ	JANコード	8030967017911
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 ℃ ～ 18 ℃
生産年	2017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)	3,507円
容量	750ml		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ90 %　カベルネ・ソーヴィニヨン10 %		

プピッレの顔とも言える「モレッリーノ・ディ・スカンサーノ」のリゼルヴァ版。樽の影響が色濃く出ていながら、マレンマらしい明るさのある果実味と、サンジョヴェーゼの酸が見事に合わさったワイン。

色・香・味わい

▸色合いについて
深いガーネット色。やや熟成を感じる。

▸香りについて
ブラックチェリーのコンポートなどの赤黒系果実の熟した香りに、レーズンやドライフィグなどドライフルーツの香りがある。潅木やバター、モカやホワイトチョコなどの熟成由来の樽の香ばしさも感じられる。

▸味わいについて
フルボディの辛口。果実味に溶け込んだタンニンのおかげでコクを感じ、目が詰まった味わいを感じる。そこに完熟果実の風味と熟成由来の複雑さが上手く合わさっている。酸を基調とした綺麗な余韻に樽とタンニンからのコクが長く続く。

栽培方法・製法

▸栽培方法について
標高50～250mに位置する複数の畑からのブレンド。土壌は粘土質で鉄が豊富であり、小石が見れる。樹齢は80年代に植樹をしたものから2002年の植樹のものを使用。植栽密度は3,750本/haから6,250本/haで、樹齢により異なる。サンジョヴェーゼは9月末に収穫し、カベルネは10月の初旬に収穫。

▸製法について
ステンレスタンクにて26℃で発酵を行い、浸漬は20日間行う。熟成は10,20,40hlのスラヴォニアンオークにて15ヶ月行う。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	30 × 24 × 16
ケース重量(kg)	7	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	29 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.2		

受賞歴

2020年 ヴィンテージ ┆ パーカーポイント ┆ 93点 / 100点満点
2020年 ヴィンテージ ┆ Vinous（ヴィノス） ┆ 93点 / 100点満点
2016年年 ヴィンテージ ┆ Jamessuckling（ジェームズ・サックリング） ┆ 94点 / 100点満点
2016年 ヴィンテージ ┆ SAKURAワインアワード ┆ ゴールド
2016年 ┆ Vinous ┆ 92点/100点満点

このワインに合う料理は？

ワインで生活を楽しくする
株式会社スマイル　酒類事業部　〒135-0052 東京都江東区潮見2−8−10 潮見SIFビル
TEL 03-6731-2400　FAX 03-6731-2271　URL：http://www.smilecorp.co.jp/
Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved

2017年｜VINOUS｜92点

骨付き豚肉の炭火焼き、豚の角煮、牛ほほ肉ラグーソースのパスタ