

# Lunaria

イタリア/アブルッツォ州  
ルナーリア

**イタリア3品種デメテル認証付BIB、初登場！  
アブルッツォ州発、バイオダイナミの協同組合  
Luna(月)を冠した「Lunaria」**



イタリア、アブルッツォ州の生産者協同組合がバイオダイナミ農法のぶどうで造ったデメテル認証付きのBIBのご紹介です。アドリア海から内陸に20キロ入ったオルソーニャ村に協同組合Cooperativa Olearia Vinicola Orsognaがあります。30年以上前から無農薬栽培を行い、2005年からはバイオダイナミ農法を取り入れています。

醸造責任者のCamillo Zulliカミッロ・ズーリが指揮をとり、バイオダイナミ農法で育てられたブドウに寄り添い人為的行動をできるだけ排除した醸造を行い、出来上がったのが今回のBIBでピノグリージョ、マルヴァジア、チェラスオーロ・ダブルッツォ、モンテプルチャーノ・ダブルッツォの4種をご用意しています。

Lunariaという商品名はバイオダイナミ農法で大切に考えられている「Luna(月)」を商品名に冠しました。

【34025】Malvasia マルヴァジア17				【33914】Pinot Grigio ピノグリージョ 16			
呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ			呼称	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		
参考小売	¥4,500	JAN:4571455203958		参考小売	¥4,500	JAN:4571455203965	
規格/タイプ	3000ml×4 / 白・辛口			規格/タイプ	3000ml×4 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰 石	450m	110ha・75hl/ha		石灰 石	450 ~ 500m	110ha・75hl/ha
品種	マルヴァジア85% その他15% (手摘み/平均25年)			品種	ピノグリージョ 85% その他15% (手摘み/平均30年)		
醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで1ヶ月発酵 そのまま3ヶ月熟成			醸造・発酵・熟成	ブマティック(空気式圧搾)で搾後 12~14°Cで30時間醸し ステンレスタンクで1ヶ月発酵 そのまま4~8ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	アルコール発酵時			SO <sub>2</sub>	アルコール発酵時		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13%		
特徴	イタリア・アブルッツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりバイオダイナミ農法で育てたマルヴァジアを主体にステンレスで30日間発酵、3ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から青りんごや桃、ゼラニウムや花の蜜の芳香性の高いアロマを感じます。クリアではありますが熟した果実と上品な酸が交じり合うボリュームあるワインでミネラルの存在が華を添えてくれます。			特徴	イタリア・アブルッツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりバイオダイナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸し、ステンレスで発酵、そのまま熟成しました。淡いピンクの外観に、りんごキャンディやハーブ、桜餅の甘やかな香りが広がります。グレープフルーツとリンゴジュースをミックスしたフレッシュな味わいで、果実と穏やかな酸のバランスが好印象の逸品です。		
【33808】Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルッツォ 16				【33960】Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 16			
呼称	DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルッツォ			呼称	DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチャーノ・ダブルッツォ		
参考小売	¥4,500	JAN:4571455205396		参考小売	¥4,500	JAN:4571455203972	
規格/タイプ	3000ml×4 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	3000ml×4 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰 石	450 ~ 500m	120ha・75hl/ha		石灰 石	450 ~ 500m	150ha・75hl/ha
品種	モンテプルチャーノ100% (手摘み/25~30年)			品種	モンテプルチャーノ100% (手摘み/平均35年)		
醸造・発酵・熟成	低温で8時間醸し ステンレスタンクで1ヶ月発酵 そのまま4~6ヶ月熟成			醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで15日間発酵 そのまま24ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	アルコール発酵時			SO <sub>2</sub>	アルコール発酵時		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	イタリア・アブルッツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりバイオダイナミ農法で育てたモンテプルチャーノをステンレスで8時間醸し、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロラカラー、Cerasa(伊語=さくらんぼ)を由来としたワイン名のごとく、チェリーやあんずの香りが広がります。余韻にキャンディの甘やかな果実が鼻から抜ける心地よい逸品です。			特徴	イタリア・アブルッツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりバイオダイナミ農法で育てたモンテプルチャーノをステンレスタンクで15日間発酵後、24ヶ月熟成しました。深く黒味を帯びた赤紫の外観から、ブルーベリーやカンスジャム、ヨーグルトの香りを感じます。濃厚でボリュームある果実味が溢れ、タニックでナチュラルなフルボディをお求めの方にお勧めいたします。		

*Diony*