

Lunaria

イタリア/アブルッツォ州
ルナーリア

アブルッツォ発バイオダイナミ協同組合の人気3Lボックスシリーズ

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 Zullिका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。



【34902】Malvasia マルヴァジア20				【34903】Pinot Grigio ピノグリージョ 20			
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	¥4,300	JAN:4571455203958		参考小売	¥4,300	JAN:4571455203965	
規格/タイプ	3000ml×6 / 白・辛口			規格/タイプ	3000ml×6 / 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	プヌマティック(空気式圧搾)で圧搾後 12～14℃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 ₂	アルコール発酵時 トータル:113mg/L			SO ₂	アルコール発酵時 トータル:118mg/L		
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年前よりバイ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年前よりバイ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。		
【34764】Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルッツォ 19				【34698】Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 19			
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	¥4,300	JAN:4571455205396		参考小売	¥4,300	JAN:4571455203972	
規格/タイプ	3000ml×6 / ロゼ(薄赤)・辛口			規格/タイプ	3000ml×6 / 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 ₂	アルコール発酵時 トータル:105mg/L			SO ₂	アルコール発酵時 トータル:105mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	イタリア・アブルッツォ州で30年前よりバイ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拡がり、薄旨の味わいはシャープな酸が骨格を成し美しきアフターへと流れます。			特徴	イタリア・アブルッツォ州で30年前よりバイ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、ブルーベリーやカシスジャム、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