

Cantina Orsogna

シチリア特別自治州
カンティーナ・オルソーニャ

シチリアの太陽、風、土壌が最高のひと箱に…

Lunaria ルナーリア 《Sicilia シチリア》シリーズ

標高446mに位置するサレミ市、数千年にわたるブドウ栽培とワイン造りがこの地域の特徴となっています。

イタリアで最もブドウ栽培量の多い州(トラパニ)の中心地は、ブドウにとって比類のないテロワール(土壌)を有し、特徴と品質を生み出します。

丘陵地帯と石灰岩と凝灰岩質土壌の特性、そして気候条件が組み合わせ、ブドウ栽培には理想的な条件が整っています。

シチリアワインは「太陽のワイン」と呼ばれ、シチリア特有の温かい太陽の光を浴び、醸造されると、独特の荘厳さを特徴とするフルボディのワインが生まれます。



| 【36984】Lunaria Sicilia Grillo ルナーリア シチリア グリッロ24 | | | | 【36986】Lunaria Sicilia Zibibbo ルナーリア シチリア ジビッボ24 | | | |
|---|---|------|-----------|--|---|------|-----------|
| 呼称 | DOP Sicilia シチリア | | | 呼称 | IGP Terre Siciliane テッレ・シチリアーネ | | |
| 参考小売 | ¥ 5,100 JAN:4573461690173 | | | 参考小売 | ¥ 5,100 JAN:4573461690180 | | |
| 規格/タイプ | 3000ml×6 / 白・辛口 | | | 規格/タイプ | 3000ml×6 / オレンジ・辛口 | | |
| 栽培／認証 | ビオディナミ／エコセール ヴィーガン | | | 栽培／認証 | ビオディナミ／エコセール ヴィーガン | | |
| 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 |
| | 石灰岩 凝灰岩 | 446m | ComigSoon | | 石灰岩 凝灰岩 | 446m | ComigSoon |
| 品種 | グリッロ100% (手摘み／ ComigSoon) | | | 品種 | ジビッボ85% その他15% (手摘み／ ComigSoon) | | |
| 醸造 発酵 | 除梗後、ステンレスタンクで発酵 | | | 醸造 発酵 | 除梗後、醸し | | |
| 熟成 | ステンレスタンクとセメントタンクで熟成 濾過あり・清澄あり | | | 熟成 | ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成 濾過あり・清澄あり | | |
| SO ₂ | 瓶詰め前:66mg/L トータル:76mg/L | | | SO ₂ | 熟成中:少量添加 瓶詰め前:40mg/L トータル:46mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | | アルコール度 | 13.5% | | |
| 特徴 | グリッロはもともとマルサラ地方で生まれ、現在は特にシチリア島西部で広く栽培されており高アルコール度のワインを造ることができます。除梗したグリッロをステンレスタンクやセメントタンクで発酵・熟成しました。透明感のある鮮やかなレモンイエロー色、洋梨や青りんごの爽やかな香り、心地の良い酸味に、オレンジピールの甘さと皮の苦みが調和し、アフターには白い花を思わせる優雅な香りで締めくくります。 | | | 特徴 | ジビッボの起源はエジプトで、フェニキア人とギリシャ人によってシチリア島西部に持ち込まれ、紀元前800年から700年頃より広く普及しました。ジビッボを主体に醸し後、発酵・熟成しました。ゼラニウムを思わせる華やかなアロマに、アプリコットのふくよかな果実味、シチリアらしいミネラル感と心地よい塩味が拡がりドライで引き締まった味わい、余韻にはオレンジピールや紅茶のほろ苦さが感じられ上品にまとった仕上がりです。 | | |

| 【36985】Lunaria Sicilia Nero d'Avolaルナーリア シチリア ネロ・ダーヴォラ22 | | | |
|--|---|------|-----------|
| 呼称 | DOP Sicilia シチリア | | |
| 参考小売 | ¥ 5,100 JAN:4573461690197 | | |
| 規格/タイプ | 3000ml×6 / 赤・ | | |
| 栽培／認証 | ビオディナミ／エコセール ヴィーガン | | |
| テロワール | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | 石灰岩 凝灰岩 | 446m | ComigSoon |
| 品種 | ネロ・ダーヴォラ100% (手摘み／ ComigSoon) | | |
| 醸造 発酵 | 除梗後、醸し／ステンレスタンクで発酵 | | |
| 熟成 | ステンレスタンクとセメントタンクで熟成 濾過あり・清澄あり | | |
| SO ₂ | 熟成中:少量添加 瓶詰め前:36mg/L トータル:30mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | bacca nera(ブラックベリー)とシラクーザの都市アーヴォラに由来のネロ・ダーヴォラは数世紀前ギリシャの入植者により島に持ち込まれ、シチリアで最も主要な品種となりました。醸し後ステンレスタンクやセメントタンクで発酵・熟成しました。輝くアマランスレッド色、チェリーやプラム、ベリーの暖かなアロマにシナモンのスパイスーさと火山を思わせるスモーキーなニュアンス、柔らかな丸みのある口当たりでシチリアの明るい太陽を思わせる熟した果実味に心地よい酸味が味わいを支えます。 | | |

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください。(基本的に 15 度以下の保存をお願いします)

Diony