

商品名： ラフォア シャルドネ

Lafoa Chardonnay

格付： Alto Adige DOC

ヴィンテージ： 2018

生産者： コルテレンツィオ (Colterenzio)

1960年に26軒のぶどう栽培農家によってアッピアーノに設立された協同組合ワイナリー。現在では300軒の組合により300haの畑を所有。基準をクリアしたぶどうのみを使用し、テロワールを表現したワイン生産をしています。トップブランドの「ラフォア」は多くの品評会で高得点を獲得し、世界中のワインラバーから高い支持を得ています。

生産地： アルトアディジェ

畑： 標高400-550m
砂利や砂の多い石灰質土壌

アルコール度： 14.5%

品種： シャルドネ

醸造： バリックの新樽と旧樽で発酵、一部のみマロラクティック発酵を行う。シュールリーを10ヶ月行いボトリング。6ヶ月の瓶内熟成。

味わい： 濃い麦わら色。非常にふくよかで調和の取れたワイン。熟したメロンやナッティなアロマ。樽熟成に由来する繊細な味わい、しっかりとした酸が感じられ、長く華やかな余韻が特徴です。

ラベル： 同社の代表を務めていたルイス・ライファー氏が所有している彫像をモデルにしています。女性をぶどうの樹に、金の光を太陽になぞらえており、新たな果実（生命）を産み出す様子、自然のサイクルを表しています。枝の部分は品種のイメージで色を変えています。

受賞歴： James Suckling 95点 - Luca Maroni 96点

Robert Parker 94点 - Falstaff 91点

料理： 魚のグリル、甲殻類、白身肉

商品コード： AC078

JANコード： 8009219050013

小売価格： 7,480円（税抜 6,800円）

輸入元： パシフィック洋行株式会社

TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035

