



商品名： アマローネ・クラッシコ・デッラ・ヴァルポリチェッラ

Amarone Classico della Valpolicella DOCG

格付： Amarone Classico della Valpolicella DOCG

ヴィンテージ： 2016

生産者： コルテ・ヴォルポーニ(Corte Volponi)

レ・モレッテ社のファビオ&パオロのゼナート兄弟が設立した新ワイナリー。ルガーナ同様、ヴァルポリチェッラのテロワールを生かしたワインを造るために2011年に設立され、現在はネグラールの標高400mのエリアに5haの自社畑を所有、5種類の赤ワインを醸造しています。畑では一切の化学肥料を使用せず、母なる大地への感謝を込めてぶどう栽培を行っています。

生産地： ヴェネト州ヴァルポリチェッラ、ネグラール

畑： 標高400m 粘土石灰土壌 南向き

アルコール度： 16.0%

品種： コルヴィノーネ 40% コルヴィーナ 35%
ロンディネッラ 20% オゼレータ 5%

醸造： 9月下旬から10月初旬に熟成状態のよいぶどうだけを選別して手摘み収穫。その後、風通しの良い場所で100-120日（重量が30%減るまで）陰干し。除梗後に8-10日の低温マセラシオン、24-26°Cでアルコール発酵。50%を新樽バリック、50%をスラヴォニア産の大樽で2年以上熟成。ブレンドしてボトリング後に瓶内熟成を6か月行う。

味わい： 濃厚な赤色。陰干しに由来する乾燥プラム、チェリージャム、丁子やシナモンなどのスパイスの香り。温かみがあり、ふくよかで力強い味わい。しっかりとした果実味がありながら、余韻にはアーモンドなどの心地よい苦みを感じられません。

料理： ジビエ、熟成チーズ、チョコレート

商品コード： AL166

JANコード： 811929020778

小売価格： 8,800円（税抜 8,000円）

輸入元：パシフィック洋行株式会社

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