



商品名： ペルシモ トスカーナ

Persimo Toscana

格付： Toscana IGT

ヴィンテージ： 2018

生産者： ヴァッレピッチョラ (Vallepicciola)

シエナ県カステルヌオーヴォ・ベラルデンガに位置しており、サンジョヴェーゼを中心に約110haのぶどう畑を所有しています。エノロゴの責任者は様々なガイド誌で「最優秀醸造家」に輝いたリッカルド・コッタレッラ氏。最新の設備を導入しながら、キャンティ・クラシコの伝統を継承したワイン造りを行っています。

生産地： トスカーナ/カステルヌオーヴォ・ベラルデンガ

畑： 標高250-390m

ガレストロ、アルベレーゼを含む粘土石灰土壌

アルコール度： 14.0%

品種： カベルネソーヴィニオン 60%-カベルネフラン 20%

サンジョヴェーゼ 20%

醸造： 9月下旬から10月1週目にかけて収穫。アルコール発酵およびマセラシオンは7-10日間温度管理したステンレスタンクにて、マロラクティック発酵はフランス産バリックにて行う。その後、8-10か月間バリックにて熟成。

味わい： スミレ色がかかった深いルビー色。プラム、ダークチェリーなど黒い果実の香りに松脂とスパイスのニュアンス。リッチで重厚感のある味わい。

受賞歴： Luca Maroni : 95点

ラベル： カステルヌオーヴォ・ベラルデンガを発見したベラルド王のイラスト。ワイン名の“PERSIMO”とは「PER SIMO」、イタリア語で“SIMOへ捧げる”という意味で、SimoはVallepiciolla社オーナーの姪、Simonettaさんのあだ名です。Simonettaさんはボルドースタイルのスーパータスカンが大好きで、愛する姪に捧げるワインとして造られた愛溢れるワインです。

料理： サラミ、イノシシ、鹿などのジビエ、ラグー

商品コード： CS048

JANコード： 8006624338217

小売価格： 2,530円 (税抜 2,300円)

輸入元：パシフィック洋行株式会社

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