



商品名： カンポ・デル・ドラゴ

Campo del Drago

格付： Brunello di Montalcino DOCG

ヴィンテージ： 2012

生産者： カスティリオン・デル・ボスコ(Castiglion del Bosco)  
1967年にブルネッコ・ディ・モンタルチーノ協会が発足した25社の1社。現在はフェラガモ一族が所有。所有するぶどう畑は60haを超えていますが、その全てでオーガニック栽培を実践しています。エノロゴであるチェチリア・レオネスキ女史とともに、ジュゼッペ・カヴィオラがモンタルチーノのテロワールを表現したワインを醸造しています。

生産地： トスカーナ州モンタルチーノ

畑： カパンナの単一畑「カンポ・デル・ドラゴ」  
標高450m、ガレストロを含む粘土土壌

アルコール度： 15.0%

品種： サンジョヴェーゼ・グロッシ

醸造： 10月中旬に手摘みで収穫したぶどうを28度に設定されたステンレスタンクで20日以上発酵。バリックと大樽で24ヶ月熟成し、セメントタンクでブレンドし6ヶ月熟成。

味わい： 濃いルビーレッド色。しなやかで柔らかみのあるタンニンがあり、力強いボディとエレガントで綺麗な酸が融合した複雑な味わい。

受賞歴： Robert Parker : 94点

料理： 鳩のロースト、ビステッカ、猪のラグー

商品コード： CF032

JANコード： 8027185212518

小売価格： 17,600円 (税抜 16,000円)

輸入元： パシフィック洋行株式会社

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

