



商品名： ペルゴライア

Pergolaia

格付： Toscana IGT

ヴィンテージ： 2014

生産者： カイアロッサ (Caiarossa)

トスカーナ州西部リパルベッラの森の中に位置するカイアロッサは1998年に設立され、2004年にボルドー3級シャトー、シャトー・ジスクールのオーナーであるイエルヘルスマ氏の所有となりました。創業時からビオディナミ農法を取り入れており、2005年より認証を取得しています。現在ではトスカーナだけでなく世界のトップワイナリーのひとつとなりました。

生産地： トスカーナ州リパルベッラ

畑： セッラ・アッローリオ、ノコリーノ  
鉄分を含んだ赤土、粘土土壌

アルコール度： 13.0%

品種： サンジョヴェーゼ 80% メルロー 10%  
カベルネソーヴィニオン 5% カベルネフラン 5%

醸造： ぶどうを9月に収穫。品種ごとに15-25日間マセラシオン後、温度管理された50hlのセメントタンクで発酵、1週間は1日に2回モンタージュを行う。マロラクティック発酵をセメントと大樽で行い、500Lのトノーで12ヶ月以上熟成、その後セメントと大樽で10ヶ月以上熟成。セメントタンクでブレンドし、ボトリング。

味わい： 雨が多く冷涼だったヴィンテージ。カシスやブラックベリーの香りの中にスパイス香も感じられる。エレガントで柔らかい飲み口のある味わい。

商品コード： CB014

JANコード： -

小売価格： 4,180円 (税抜 3,800円)

輸入元：パシフィック洋行株式会社

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

