



CAIAROSSA



商品名： アーリア・ディ・カイアロッサ

Aria di Caiarossa

格付： Toscana IGT

ヴィンテージ： 2013

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： ノコリーノ、レ・ラーメ  
鉄分を含んだ赤土、粘土土壌

アルコール度： 14.5%

品種： シラー 28% カベルネフラン 22% メルロー 21%  
カベルネソーヴィニオン 16% アリカンテ 13%

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回ル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、バリックとトノーで12ヶ月以上熟成(15%新  
樽)、セメントタンクでブレンドし6ヶ月熟成しボトリング。

味わい： 濃いルビーレッド。ブラックベリー、ブルーベリーやスパイ  
スの香り。ベルベットのようなまろやかな口当たりと、果実  
の凝縮感あふれる豊潤な余韻があります。エレガントで力強  
い味わい。

受賞歴： James Suckling : 94点

商品コード： CB053

JANコード： -

小売価格： 5,940円 (税抜 5,400円)

輸入元：パシフィック洋行株式会社

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