



商品名： カイアロッサ

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： セッラ・アッローリオ

鉄分を含んだ砂質土壌、粘土石灰土壌

アルコール度： 14.0%

品種： メルロー 28% カベルネフラン 24% カベルネソーヴィニオン 18%

シラー 11% サンジョヴェーゼ 8% プティヴェルド 7% アリカンテ 4%

醸造： 収穫を9月上旬から開始。品種ごとに2-4日間マセラシオン後、温度管理された10hl-80hlのセメントタンクで発酵、1日に2回ルモンタージュを行いながら15-30日間マセラシオン。マロラクティック発酵をセメントとバリックで行い、バリックとトノーで18ヶ月以上熟成(30%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： 凝縮された果実味とスパイス感、8種類の品種が作り上げる複雑みのあるハーモニーが口の中で広がります。余韻は非常に長く、エレガントさと力強さのバランスが秀逸な味わい。

2013年： 寒く雨の多い冬に続き、春も雨量が多い年。夏も冷涼だったため、ぶどうの発育がゆっくりとなった。一方で9月のコンディションは非常によく晴天の日が続いた。夜の気温は下がり、昼夜に温度差が出た。そのためゆっくりとぶどうが熟し、酸度のバランスがよく、タンニンも過度に甘くならず、素晴らしいぶどうとなった。

受賞歴： James Suckling : 95点 (Best Italia Wine 87位)

商品コード： CB023

JANコード： -

小売価格： 11,000円 (税抜 10,000円)

輸入元：パシフィック洋行株式会社

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

