

商品名： エテルノ

Eterno

格付： Toscana Rosso IGT

ヴィンテージ： 2019

生産者： バルバネーラ (Barbanera)

1938年にアルテロ・バルバネーラによってトスカーナ州南部  
チェトーナに設立。トスカーナでは自社ぶどうのみを使用  
し、それ以外のエリアでは契約農家から優先的に状態のよい  
ぶどうを購入し高品質ワインを生産しています。ルカ・マ  
ローニにて2020年の最優秀生産者賞を受賞。

生産地： トスカーナ州

畑： 粘土石灰土壌

アルコール度： 14.0%

品種： サンジョヴェーゼ 80% メルロー 20%

醸造： 9月下旬に収穫を開始、陰干し用のサンジョヴェーゼは10月中  
旬に収穫する。品種ごとにステンレスタンク低温マセラシオ  
ンを行う。約2週間後に陰干しぶどうの搾りかすを加え、二回  
目の発酵を12日ほど行う。マロラクティック発酵後に一部を  
バリックで6ヶ月熟成。

味わい： 紫がかった濃いルビーレッド。チェリーやアマレーナのよう  
な完熟した赤い果実の強いアロマ。口当たりは滑らかで柔ら  
かくまろやか。酸と果実味のバランスがよい味わい。

料理： ラグー、赤身肉料理、ジビエ

ラベル： Eternoは「永遠、無限」の意味。ラベルに描かれている時計  
は、ぶどうが発芽から収穫されるまで、ワインになるまでの  
時間を表現し、また時間を気にせずにワインをゆっくり味  
わってもらいたいという願いも込められています。

受賞歴： Mundus Vini 金メダル

商品コード： CR339

JANコード： 8009307016488

小売価格： 2,090円 (税抜 1,900円)

輸入元：パシフィック洋行株式会社

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

