



商品名： ジジーノ

Gigino

格付： Toscana IGT

ヴィンテージ： 2016

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 50% メルロー 25%

プティ・ヴェルド 15% カベルネ・ソーヴィニオン 10%

醸造： ぶどうを9月下旬から10月初旬に収穫。サンジョヴェーゼのみ
陰干しを20日間行う。品種ごとにステンレスタンクで発酵、
低温マセラシオンを行う。バリックでブレンドし5ヶ月以上の
熟成。

味わい： 紫がかった濃い赤色。ラズベリーなどの赤い果実やチョコ
レートなどの香り。凝縮感のある味わいながらもエレガント
な酸が感じられるストラクチャーのある味わい。

料理： グリルした肉、ピステッカ

ラベル： バルバネーラ社創業80周年を記念して造られたため、ラベル
中央に80と描かれている。左下には1938（創業年）、80周年
の2018が記載されています（ワイン自体のヴィンテージでは
ありません）。ワイン名のGiginoは同社へ多大なる貢献をし
たLuigi Barbaneraのあだ名。

受賞歴： Luca Maroni 99点（最高得点）
Berliner Wine Trophy 金メダル

商品コード： CR206

JANコード： 8009307016266

小売価格： 4,180円（税抜 3,800円）

