



ワイナリー名 **カッチャ・アル・ピアーノ**
Caccia al Piano

商品名 **ルイト・オラ ボルゲリ D.O.C.**
Ruit Hora Bolgheri D.O.C.

ヴィンテージ **2010**

希望小売価格(税別) **5,400円**

容量 **750ml**

バーコード **8052400270042**

原産国	イタリア		ボルゲリDOCの中心部、カスターネート・カルドウッチの畑。10000株/haの密植、1株当たり5房に抑え凝縮度を得る。仕立てはスプレッド・コルドン（シングルとダブル）。平均収量：80q. li/ha
生産州	トスカーナ州	栽培	
生産地区	ボルゲリ カスターネート・カルドウッチ	醸造	9月から10月の第2週にかけて手摘みにより収穫されたブドウは、厳密に品質を見極めソフトプレス。定温管理のステンレスタンクにてマセラシオンを行い、18~25日かけて発酵。バリックに移しマロラクティック発酵。
格付け	D.O.C. Bolgheri	熟成	バリックにて12ヶ月の樽熟成の後、瓶内にて6ヵ月熟成。
品種	メルロー カベルネ・ソーヴィニオン、 プティ・ヴェルド	テイasting・コメント	紫がかったルビーレッド。ドライ・エクストラクトは34g/lと、同じくメルローを主体とするポムロールよりも10gも多く、非常に濃厚な味わい。清涼感のある酸味と心地よいタンニンとのバランスの良さも特筆。
タイプ		料理 サービス温度	肉料理（赤身の肉、ロースト、ジビエ）、熟成チーズ（パルメジャーノ・レッジャーノ、ゴルゴンゾーラ、ペコリーノ） 18-20℃にて提供
アルコール度数	14.0%	入賞歴 専門誌評価歴	ワイン・エンスージアスト91点（2010ヴィンテージ） デキャンタ誌ワインアワード2013 銅賞（2010ヴィンテージ） ジャパン・ワインチャレンジ2013 銀賞（2010ヴィンテージ）

備考

輸入発売元 **ディヴィーノ株式会社**

【大阪本社】 〒541-0054 大阪市中央区南本町1-2-5 マヤ第二ビル3階 TEL:06-6121-6315 FAX:06-6121-6316
 【東京品川支店】 〒108-0074 東京都港区高輪4-21-20 ハイツ正山202号 TEL:03-6450-2715 FAX:03-6450-2716