

ファンティーニ輸入 30 周年 3 本セット

イタリア NO.1 生産者ファンティーニ
(ファルネーゼ) の輸入 30 周年を記念し
たワインセットです。人気 NO.1 ワイン
「カサーレ ヴェッキオ」を含む 3 本。
さらに、なんとカサーレ ヴェッキオの 3
ℓ ボトルが当たるかもしれない抽選くじ
が入っています。

【セット内容】

- ・カサーレ ヴェッキオ モンテプルチャーノ (赤)
 - ・ファンティーニ コレクション ロッソ (赤)
 - ・ファンティーニ シャルドネ (白)
- + 「カサーレ ヴェッキオ 3ℓ ボトル」が
当たるかもしれない抽選くじ 1 枚入り

1/12 の確率で当たる！
年末の運試しにどうぞ！



【セット内容】

不動の人気 NO.1 ワイン※輸入元出荷本数 カサーレ ヴェッキオ！



2022 カサーレ ヴェッキオ モンテプルチャーノ ダブルツツォ

Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo

【赤・フルボディ】国・地域等：イタリア・アブルッツォ
生産者：ファンティーニ(ファルネーゼ)
葡萄品種：モンテプルチャーノ
熟成：樽で6ヶ月

15年程前には、1枝から2房に制限していましたが、現在は樹齢が古くなり集約した葡萄が取れるようになったので、1枝から4房収穫しています。畑は、コッリーネ テラマーネ D.O.C.G.のエリア内のアトリ、ロゼート、コロネッタの3ヶ所に、計50haあります。フレッシュでフルーティ、滑らかなワインを目指し、D.O.C.G.ではなくD.O.C.のワインとしています。素晴らしい土地組成があり、海洋性堆積物の混ざる石灰質土壌で、骨格としっかりとしたボディ、ミネラル豊富なワインが出来ます。いずれも契約農家で、山と海に囲まれた畑が多く、樹齢の古い良い葡萄の同じ区画を契約します。3種類のクローンを使用します。乾燥しがちなため草は一切生やしません、地下の保水状況が良いので灌漑はしません。手摘みで収穫します。除梗し、発酵前に5度で4日間、コールドマセレーションします。27度に温度管理しながらステンレスタンクで11日間発酵させ、アメリカンオーク樽で6ヶ月熟成させます。タンニンが柔らかい場合、フレンチオークの樽を使うこともあります。ガーネットを帯びた濃いルビーレッド、パワフルで持続性のある果実味と共に熟した赤い果実やスパイスのアロマが広がります。ドライで温かみのある味わい、心地よい果実味とエレガントなタンニンが感じられます。素晴らしいフレイバーに満ち、非常にバランスのとれたワインです。

「NEXT カサーレ ヴェッキオ」総選挙で見事1位を獲得！



2022 ファンティーニ コレクション ヴィーノ ロッソ

Fantini Collection Vino Rosso

【赤・フルボディ】国・地域等：イタリア・アブルッツォ
生産者：ファンティーニ(ファルネーゼ)
葡萄品種：モンテプルチャーノ60%、サンジョヴェーゼ30%、チリエジョーロ10%

ファンティーニの社長であるヴァレンティーノが東南アジアで「冷やしても美味しい赤があれば買うのに」と言われたことがきっかけとなり、開発しました。「冷やして(7~8度)飲んで欲しい。ピッツァ、パスタ、魚料理にもOK。口に含んでもひっかかるタンニンはありません。ワイン通にも初心者にも受け入れられるワインです」とデニスヴェルデッキアは話していました。冷やしても、通常の提供温度で出しても美味しいという、他にはないユニークなワインです。アブルッツォ州キエティのオルトーナ、サンサルヴォ、ポルトリノの畑の葡萄を使います。チリエジョーロは中部イタリアで栽培される品種で、ブレンドすることですぐ楽しめるワインとなります。100%除梗します。よりフレッシュな果実の香りを得るため、低温(21~23度)で発酵、醸しを行います。ルモンタージュの回数は、通常より少なくします。ガーネットがかった輝きのあるルビーレッド。プラムやチェリーなど赤い果実のアロマと風味があります。フレッシュでしなやか、非常にバランスのとれた味わいです。

ファンティーニが造る辛口シャルドネ



2023 ファンティーニ シャルドネ

Fantini Chardonnay

【白・辛口】国・地域等：イタリア・アブルッツォ
生産者：ファンティーニ(ファルネーゼ)
葡萄品種：シャルドネ
熟成：ステンレスタンクで3ヶ月

様々なエリアの畑の葡萄を使用することで、ブレンドの際の選択肢が広がり、ベストなワインを造り上げることが出来ます。また天候の悪影響を最小限に抑えることも出来ます。収穫量は、7~8t/haと低く抑えています。除梗、破碎し、発酵前に、葡萄のアロマと個性を引き出すため、4度の低温で短時間スキンコンタクトを行います。スキンコンタクトの時間は出来るだけ短い方が良いと考えています。柔らかくプレスし、12度で20日間、ステンレスタンクで発酵させます。その後、良質な澱と共にステンレスタンクで3ヶ月熟成させます。輝きのある麦わら色。少しトロピカルフルーツを思わせる果実味、しっかりとしたボディと持続性があります。