

# SAVINI

ファットリア・ジュセッペ・サヴィーニはアブルッツォ州のテラモに 60 ヘクタールのぶどう畑、10 ヘクタールのオリーブ畑を所有しています。畑はアドリア海と中央アペニン山脈から数キロメートル、標高 300m に位置し、山から吹く風により気温の調整が行われるという恵まれた環境にあります。この畑からはグラン・サッソ山 (2,912m) とマイエッラ山 (2,793 m) のなだらかに沿岸へ伸びる見事な稜線を望むことができます。



## ロンディネット・ピノグリージョ

イタリア・アブルッツォ州 IGT COLLI APRUTINI IGT コッリ・アブルティーニ

バーコード 8024526000155  
750ml 12.5% ケース 12 本入  
希望小売価格 1,900 円 (税別)

### Vineyard

アブルッツォ州テラモ県のモッコ・ドーロとタレスコ。南南東向き 平均標高 300m の粘土石灰質土壌

### Winemaking

ソフトに破碎され低温圧搾、発酵は 17°C で約 10 日間行われます。温度管理されたステンレスタンクで休ませた後ボトリングします。

### Tasting Note

金色に輝く麦わら色。青リンゴに柑橘系とスパイスを感じる香りが広がります。爽やかでありながらやさしさの中にコクがある味わいで酸味は落ち着いた印象です。

## ロンディネット・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

イタリア・アブルッツォ州 DOC MONTEPULCIANO D' ABRUZZO

バーコード 8024526000063  
750ml 13% ケース 12 本入  
希望小売価格 1,900 円 (税別)

### Vineyard

アブルッツォ州テラモ県のモッコ・ドーロとタレスコ。南南東向き 平均標高 300m の粘土石灰質土壌

### Winemaking

ソフトプレスされた後、15-20 日間浸漬。漉引き後 20-22°C 設定のステンレスタンクで休ませ、アルコール発酵、マロラクティック発酵。その後 50hl のフレンチオーク樽で 2 ヶ月熟成。

### Tasting Note

ブラックベリーや赤スグリ、すみれのアロマ。微かになめし革のノート、スモーキーさもあります。凝縮感とソフトな口当たりの調和が取れており、タンニン滑らかで、心地よい後味が楽しめます。



## ロンディネット・ピノネーロ

イタリア・アブルッツォ州 IGT COLLI APRUTINI IGT コッリ・アブルティーニ

バーコード 8024526000162  
750ml 12.5% ケース 12 本入  
希望小売価格 1,900 円 (税別)

### Vineyard

アブルッツォ州テラモ県のモッコ・ドーロとタレスコ。南西向き 平均標高 300m の粘土石灰質土壌

### Winemaking

ソフトプレスされた後、15 日間浸漬。漉引き後 20-22°C 設定のステンレスタンクで休ませ、アルコール発酵、マロラクティック発酵。その後 50hl のフレンチオーク樽で 2-3 ヶ月熟成。

### Tasting Note

スマイル・ブラックベリー・スパイスの香り。しっかりとした果実味に上質なタンニンとバランスの取れた酸を感じ取る事が出来ます。