

# 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ーラモに 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・アプルティエーニ

バーコード 8024526000155  
750ml 12.5% ケース 12 本入  
希望小売価格 1,700 円 (税別)

アブルッツォ州テーラモ県のモッコ・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。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ルリングします。

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 1,700 円 (税別)

アブルッツォ州テーラモ県のモッコ・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。ソフトプレスされた後、15-20 日間浸漬。澱引き後 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。

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、タンニンは滑らかで、心地よい後味が楽しめます。



## ビビオ ペコリーノ

イタリア・アブルッツォ州  
IGT TERRE DI CHIETI  
IGT テッレ・ディ・キエーティ

バーコード 8024526001688  
750ml 12.5% ケース 6 本入  
希望小売価格 2,200 円 (税別)

圧搾は始めにゆっくりとフリーランジュースを抽出する事により優しいタンニンを残し、その後軽くプレスされます。発酵は 16 度で行われ、ペコリーノの特徴でもあるトロピカルなアロマが形成されます。春に瓶詰めされるまでは、ステンレスタンクで澱とともに熟成されます。

色調は濃い麦わら色です。柑橘系の香りやスパイスやハーブの繊細な香りが特徴です。濃厚且つフレッシュで心地よい酸味がアフターへ続きます。



## ビビオ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 8024526001664  
750ml 14% ケース 6 本入  
希望小売価格 2,200 円 (税別)

ブドウは茎を取り除きやさしく圧搾され、温度管理された樽で約 8 日間発酵が行われます。澱引き、マロラクティック発酵、そして澱とともにステンレススチールで熟成を行います。

色調は濃いルビーレッド。フレッシュチェリーの香りからスパイス香りへと続きます。繊細でやわらかなベルベットのよようなタンニンを感じる一方で、アフターにはしっかりとフレッシュな味わいが持続します。