

CARPANTE



Vin d'Aulze

Sardegna

サルデーニャ州

CARPANTE カルパンテ

2003年創立のカルパンテは、情熱と伝統を大切にする家族経営のワイナリーです。総面積約10ヘクタール、年間生産量は4万本ほどで、収穫は手摘みで行われます。

受賞歴も数々あり、ガンベロロッソでは2グラスを獲得するなどの実力を持っています。ブドウ畑はサッサリ市のウジニ村、海拔250メートルに位置しミネラルを豊富に含んだ石灰粘土質土壌、日当たりと風通しの良い地形はブドウにとって最適な環境はもちろんのこと、上質なエクストラバージンオリーブオイルも生産しています。この土地では、18世紀から主に地中海西部の土着品種カニユラーリが栽培されてきたのをきっかけに、エレガントでありながらインパクトのある品質の高いワインが生産されています。

この土地では、18世紀から主に地中海西部の土着品種カニユラーリが栽培されてきたのをきっかけに、エレガントでありながらインパクトのある品質の高いワインが生産されています。



LONGHERA - VERMENTINO DI SARDEGNA

ロンゲッラ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ



明るいグリーンの輝きを持つ淡黄色。繊細でフルーティーな香りを持ち、フレッシュで広がりのある味わいはボリューム感と調和の取れた酸味を持ちます。魚介類を使った料理と組み合わせる事でワインの魅力が堪能でき、食前酒としても最適です。最適温度は8~14℃。
《品種:ヴェルメンティーノ100%》

品番:car-005 本体価格 ¥ 2,900

白ワイン 辛口 750ml 14.5% 入数 6 VT/格付: 2015・2016 / D.O.C JANコード: 4562409234050

CANNONAU DI SARDEGNA

カンノナウ ディ サルデーニャ



ルビー色から熟成が進むとガーネット色へと変化します。ベリー系の果実にも似たスミレや地中海を思わせるふくよかで余韻の長く残る香り。辛口で力強く、調和の良く取れた温かみのある味わい。風味豊かな余韻が長く残ります。前菜、ローストした赤身のお肉、ジビエなどと合います。最適温度は16~18℃。
《品種:カンノナウ100%》

品番:car-001 本体価格 ¥ 3,100

赤ワイン ミディアムボディ 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付: 2012・2014・2016 / D.O.C JANコード: 4562409234012

CAGNULARI-ISOLA DEI NURAGHI

カニユラーリ イゾラ ディ ヌラーギ



紫色に輝く深いルビー色。熟した果実のフルーティーな香り。微かにスパイスで地中海を連想させるアロマが立ち上ります。温かみがあり口当たりは丸く優雅でフルーティーな味わい。上質なタンニン。心地よい余韻が長く残ります。ラム肉との相性がとても良いです。最適温度は16~18℃。
《品種:カニユラーリ100%》

品番:car-002 本体価格 ¥ 3,100

赤ワイン フルボディ 750ml 14.5% 入数 6 VT/格付: 2012 / I.G.T JANコード: 4562409234029

ROSSO ISOLA DEI NURAGHI

ロッソ イゾラ ディ ヌラーギ



鮮やかなルビー色。風味豊かな赤系果実の凝縮した香りと同時に地中海沿岸に見られるマキ(常緑の低木帯)を連想させるはっきりとしたアロマを併せ持ち、個性的で独特です。力強く温かみのある味わいで、樽から出たタンニンとワイン自体が持つタンニンとが上手く掛け合わされています。赤身のお肉、ジビエ、熟成タイプのチーズと組み合わせが絶妙。最適温度は18~20℃。
《品種:カニユラーリ90%・バスカレ・ネグール10%》

品番:car-007 本体価格 ¥ 3,700

赤ワイン フルボディ 750ml 14.5% 入数 6 VT/格付: 2011・2012 / I.G.T JANコード: 4562409234074