



<Fabio Giannetti>



la fornace ラ・フォルナーチェ

la fornaceという名前は、1490年に設立された煉瓦の加熱炉（fornace）の名残です。現在経営しているファビオの祖父であるジョセフが、加熱炉の建屋と2ヘクタールの土地を買い取り、ブドウづくりを始めました。その後、1975年に父のフランコと母のゲルマーナに受け継がれた農園は4.5ヘクタールに広がり、1988年から独自のワインづくりを始めました。1998年からファビオに受け継がれています。

la fornaceは、自然を大切にできる限り農薬は使わず、自然のルールに従い時間をかけて、大切にブドウを栽培しています。そして、何よりも、一番大切にしていることは、熟練した家族の手によって高品質のブドウのみを栽培し、ワインを製造していることです。そのため、年間18,000本の厳選されたワインしか販売していません。この情熱のこもったla fornaceのワインをご堪能下さい。

ROSSO DI MONTALCINO

ロッソ ディ モンタルチーノ

美しく透明感のあるルビー色に、独特の香り、そしてほのかなタンニンが、ミートソースパスタ、肉料理、チーズにぴったりです。
 <品種:サンジョヴェーゼ100%>



品番:laf-001 本体価格 ¥ 4,000

赤ワイン フルボディ 750ml 15% 入数 6 VT/格付け: 2016 / D.O.C.G. JANコード: 4562409237013

BRUNELLO DI MONTALCINO

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

厳選されたブドウのみを手摘みし、スラヴォニアオーク樽とフレンチオーク樽で36か月熟成させます。美しいルビー色に輝き、野イチゴ、プラム、ほんのりと木の香りをまとい、程よいタンニンの味わいが、赤みの肉、ジビエ、キノコ料理、チーズとの相性がぴったりです。
 <品種:サンジョヴェーゼ100%>



品番:laf-002 本体価格 ¥ 8,500

赤ワイン フルボディ 750ml 14.5% 入数 6 VT/格付け: 2012 / D.O.C.G. JANコード: 4562409237020

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ

厳選されたブドウのみを手摘みし、フレンチオーク樽で最低48か月熟成させた逸品。熟成の過程でガーネットから美しいルビー色に変わり、野イチゴ、プラム、ほんのりとした木の香りをまとい、程よいタンニンの味わいが、赤みの肉、ジビエ、キノコ料理、チーズとの相性がぴったりです。
 <品種:サンジョヴェーゼ100%>



品番:laf-003 本体価格 ¥ 15,000

赤ワイン フルボディ 750ml 14.5% 入数 6 VT/格付け: 2010-2011 / D.O.C.G. JANコード: 4562409237037