

## ファインズ、イタリア・カンパーニャ州のワイナリー

### 「ファットリア ラ リヴォルタ」の5アイテムを独占新発売

～カンパーニャの固有品種と有機栽培で完成度の高いワインを生産する注目の造り手～

ファインワインの輸入・販売を行う株式会社ファインズ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:保美 光宏)は、有機栽培で類いまれなワインを造り出すカンパーニャを代表するワイナリー、「ファットリア ラ リヴォルタ」の5アイテムを、6月20日から新発売します。

発売するのは、「“ソーニョ ディ リヴォルタ” ベネヴェンターノ ピアンコ I.G.T. 2004」、「ダブルノ ファランギーナ D.O.C. 2005」、「テッラ ディ リヴォルタ” アリアニコ デル タブルノ リゼルヴァ D.O.C. 2001」、「アリアニコ デル タブルノ D.O.C. 2003」、「ピエディロッソ カンパーニャ I.G.T. 2005」の5アイテムで、価格はオープン価格 です。

リヴォルタは当主のパオロ・コトロネーオ氏が、100年以上の歴史を持つ祖父の畑を引き継いで1997年に創業した新進気鋭のワイナリーです。リヴォルタとはイタリア語で革命・蜂起を意味し、3000年以上前から度重なる外国勢力の侵略に対抗してきたこの地域の歴史に由来します。標高350mの畑はなだらかで、日当たりのよい丘の上に位置し、石灰質と粘土質で構成され、ぶどう栽培に適した土壌構成となっております。

醸造を手がけるのは、カンパーニャ州のスターワイン「ブエ・ピアス」を造り出した醸造家のアンジェロ・ピッツィ氏。当主のコトロネーオ氏とピッツィ氏は固有品種の歴史と品質を守り、この地本来のあるべきワインを造るため、フィアーノ、グレーコ、ファランギーナやアリアニコ種といったカンパーニャの固有品種のみでワイン造りを行っています。

また97年にワイナリーが創業されてからは、ぶどう栽培はすべて無農薬有機栽培に切り替えられ、2001年産から、欧州の無農薬有機栽培基準(ICFA)の認証を受けています。約60ヘクタールの所有地のうち、ぶどう畑は25ヘクタールのみで、他にはオリーブやタバコが植えられています。森やオリーブの樹がぶどう畑のまわりにあることでワインに複雑なアロマがもたらされます。

## 商品の詳細

**“ソーニョ ディ リヴォルタ” ベネヴェンターノ ピアッコ I.G.T. 2004**

**参考価格 3,930 円**



格付: I.G.T.  
ぶどう品種: ファランギーナ 50%、フィアーノ 25%、グレーコ 25%  
色: 白  
コメント: フランス産オーク樽などで熟成させたワイン。透明感の高い輝きのある濃い麦藁色、レモンドロップや桃、トロピカル・フルーツを思わせるアロマに満ちた非常に豊かな香りの特徴としています。控えめな樽香とのバランスも素晴らしく、これからの熟成も大変楽しみなワイン。

**ダブルノ ファランギーナ D.O.C. 2005**

**参考価格 3,150 円**



格付: D.O.C.  
ぶどう品種: ファランギーナ 100%  
色: 白  
コメント: ステンレスタンクで約 15 日間発酵させて作られたワイン。非常に輝きのある淡く美しい麦藁色をしており、レモンやライム、青りんごなどの若々しくフレッシュで爽やかなアロマが心地よい。口に含むとほのかな甘味を感じさせ、この若々しさを楽しめます。

**“テッラ ディ リヴォルタ” アリアニコ デル タブルノ リゼルヴァ D.O.C. 2001**

**参考価格 5,720 円**



格付: D.O.C.  
ぶどう品種: アリアニコ 100%  
色: 赤  
コメント: フランス産の新樽で 18 ヶ月、その後ステンレスタンクで 18 ヶ月熟成されて作られた最高級ワイン。黒味を帯びた非常に濃い色合いをしており、ブラックチェリーのアロマに、ヴァニラやイタリアン・ローストのコーヒー、樽香などの複雑な風味をもつ。長い熟成によって真価を発揮するワインといえます。

**アリアニコ デル タブルノ D.O.C. 2003**

**参考価格 3,930 円**



格付: D.O.C.  
ぶどう品種: アリアニコ 100%  
色: 赤  
コメント: フランス産とスロヴェニア産の 2、3 年使用済みオーク樽で 18 ヶ月熟成させ、さらに半年熟成させた後出荷されるワイン。深く濃いガーネット色をしており、レッドカラントや、ラズベリーなどの果実香と、樽からのほど良いニュアンスをもっており、さらなる熟成も期待できます。

**ピエディロツォ カンパーニャ I.G.T. 2005**

**参考価格 3,150 円**



格付: I.G.T.  
ぶどう品種: ピエディロツォ 85%、アリアニコ 15%  
色: 赤  
コメント: ステンレスタンクで 20～25 日間、27℃ を超えない温度で発酵させてつくられたワイン。若々しく紫色の濃い色をしており、ラズベリーやブラックベリーを思わせる若々しく生き生きとしたアロマティックな魅力を持ちます。

参考価格はすべて税別です。