

## ファインズ、イタリア・シチリア州のワイナリー

### 「ムルゴ」のスプマンテを独占新発売

#### ～シチリア固有の黒ぶどうから造られる希少なスプマンテ～

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、イタリア・シチリア州で希少なスプマンテを生産するワイナリー、ムルゴの「ムルゴ プリュット メトド クラシコ 2003」(オープン価格 )を、2006年6月20日から新発売します。

ムルゴ家のワイン作りの歴史は古く、その起源は1800年代にさかのぼります。雄大なエトナ火山を望む、カタニア近郊に位置するムルゴ家のぶどう畑は、赤い火山灰質土で非常にミネラルに富み、ぶどう栽培に適しています。同家のワイン作りのポリシーは、他にはないエトナ特有のテロワール(土壌、気候)を最大限に引き出すことです。そのため、古来からシチリア北東部に根付いた在来品種であるネレッロ・マスカレーゼを使ったスプマンテを生産しています。

息子たちとともにワイン造りを行っているオーナーのムルゴ男爵は、「厳しい自然環境ではあるが、エトナの地で過去・現在・未来にわたりワイン造りを続けていくことが、ムルゴ家の務め。ムルゴ家はエトナと共にある」と淡々と語ります。



商品名:	ムルゴ プリュット メトド クラシコ 2003
参考価格:	3,540 円(税別)
ぶどう品種:	ネレッロ・マスカレーゼ 100%
色:	白
コメント:	シチリアの固有品種ネレッロ・マスカレーゼから作られた瓶内二次発酵(樽熟期間16ヶ月以上)のスプマンテ。2006年にデゴルジュマン*したもので、フレッシュ感にあふれた風味とわずかなトースト香をもつ厚みのある味わい、いきいきとした酸味が特徴です。すっきりとした辛口ながらも、ボディ感のある豊かな味わいは食事を通して楽しめます。

\*デゴルジュマン:シャンパン製造過程で行われる<sup>おり</sup>澱除去作業のこと