



ヴィーニェ・ディ・サン・ロレンツォ

Vigne di San Lorenzo

フィリップ氏は土地の個性を純粋にワインへ表現することをモットーとし、ワインを生産している。奥さまが日本人ということもあり、日本市場への関心が高くクオリティー重視の生産物は全て有機農法で造られている。年一回の来日時はワイン会、メーカーズディナー等を企画している。



カンパリオネ・ビアンコ 2014



生産本数 2,500本
 品種 トレ비아ーノ・ディ・ロマーニャ 100%
 樹齢 30年
 収穫期 9月中旬
 醸造 5日間マセレーション、ステンレスタンク発酵、熟成
 味わい マセレーションをすることでトレ비아ーノ種の特徴を最大限に引き出したワイン

ジェア 2015



生産本数 1,000本
 品種 アルバーナ 100%
 樹齢 40年
 収穫期 9月中旬
 醸造 ステンレスタンク発酵、マセレーション3日、ステンレスタンク熟成10ヶ月
 味わい 心地よい酸と程よいタンニン、複雑味のあるオレンジワイン

カンパリオネ・ロッソ 2015



生産本数 1,500本
 品種 サンジョベーゼ・ディ・ロマーニャ 100%
 樹齢 18年
 収穫期 9月末
 醸造 ステンレスタンク発酵、マセレーション30日、ステンレスタンク熟成
 味わい チェリーなどの赤系果実中心のアロマが心地よい優しい味わい

カンピウーメ 2009/2014



生産本数 1,500本
 品種 サンジョベーゼ・ディ・ロマーニャ 100%
 樹齢 18年
 収穫期 9月末
 醸造 ステンレスタンク発酵、マセレーション30日、古バリック熟成22ヶ月
 味わい 緻密さのあるタンニンが上品に感じる味わい

サン・ロレンツォ 2015



生産本数 1,500本
 品種 カベルネソーヴィニオン、メルロー
 樹齢 カベルネ、メルロー 18年
 収穫期 9月末
 醸造 ステンレスタンク発酵、マセレーション30日、古バリック熟成22ヶ月
 味わい 柔らかい酸で余韻に果実の優しさが長く残る力強いワイン

フィエーニ 2015



生産本数 1,500本
 品種 マルボ60% カベルネ、メルロー、サンジョベーゼ
 樹齢 マルボ38年 カベルネ、メルロー、サンジョベーゼ18年
 収穫期 9月末
 醸造 ステンレスタンク発酵、マセレーション30日、古バリック熟成22ヶ月
 味わい 凝縮した果実感を強く感じ、口当たりのインパクトも強く、パワフルなワイン

オウデイス 2011



生産本数 2,400本
 品種 サンジョベーゼ 100%
 樹齢 30年
 収穫期 9月下旬
 醸造 ステンレスタンク発酵、マセレーション30日、古大樽熟成36ヶ月
 味わい きめ細やかなで洗練されたタンニン、優しい果実味、キレイな酸、非常にエレガントな味わい