

アストラーレ・ロツソ

私たちのブレンド哲学を完璧に体現する、各ヴァインテージのしっかりと調和の取れたバランスをご堪能下さい。

ローマの神々の時代から、イタリアの文化は天と強く結び付いていました。星座を通じて、人間は未来を予見し、船乗りたちは航海し、農民は農作業の大切な決断を下してきました。私たちにとって「アストラーレ」は、神や、星々や、皇帝を日常的に敬っていた遠い過去との接点であり、歴史と神話の力強い融合なのです。



ブドウ

40% プリミティーヴォ、30% サンジヨヴェーゼ、
15% モンテプルチャーノ、15% ネロ・ダヴォラ



原産地統制呼称

イタリア産ワイン



生産地

トスカーナ州、アブルツツォ州、プーリア州
シチリア州



アルコール度

14%



飲むのに適した温度

18° C



フードペアリング

赤身の肉、カレー、バーベキュー全般
、スモークチーズと抜群の相性です。



ワイン生産者



ペツペ・ランダツォ

ペツペと弊社のワイン製造チームは、イタリア国内の様々なワイン生産地を訪問して、地元の生産者に直接会い、様々な伝統的なワイン造りの方法を学んだ上で、それをより大きな規模で応用しながら、卓越した品質のワインを提供しています。イタリア国内トップのワイン生産地数ヶ所から最高のヴァインテージを選び、イタリアを象徴する複数のブドウをブレンドしました。

ワイン生産



強いアロマを保つため、様々なブドウの潜在能力を完璧に引き出すよう精密に調整した技術の数々を用いた、現代的で精密なワイン生産方法が取られています。やや辛口のプリミティーヴォが、芳醇な味わいを作りだしています。複数のオーク材を慎重に使い分けることで、複雑な味わいと余韻を生み出しました。

テースティングノート



ノーズから、ベリー系フルーツとブルーベリーにブラックペッパーとコーヒーを合わせたアロマが広がります。何層にも重なる味わいを持つ、ピロードのような渋みに支えられた、丸みと温かみを備えたフルボディーのワインです