

アストラーレ スペシャル エディション

各ヴィンテージの個性を追求し、シーズンのコンディションによって変化するアロマの成り立ちを探求しています。

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

30% ネロ・ダヴォラ, 30% プリミティーヴォ,
20% サンジョヴェーゼ, 10% モンテプルチャーノ,
10% アリアニコ



原産地統制呼称

イタリア産ワイン



生産地

シチリア, プーリア, トスカーナ,
アブルッツォ, バジリカータ



アルコール度

13,5%



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



ペッペ・ランダッツォ

アストラーレ2018は、そのヴィンテージ独特のユニークな気候条件を直接反映しています。ペッ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ィンテージを選び、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



通常より涼しい夏の後に、日照りの9月が続きました。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。また、醸しの時間を置き、オーク材を慎重に使い分けることで、複雑な構成と味の余韻を実現しています。

テースティングノート



ラズベリージャム、甘草、タバコの深みのあるノーズ。シルクのような渋みを含んだスムーズで、エレガントな口当たりとフルーティーでスモーキーなアロマが完璧なバランスを取りながら、最後まで余韻として残ります。