



チャールズ スミス  
Charles Smith

# VINO

## CASASMITH

カーサ スミス

### Casa Smith

チンギアーレ サンジョヴェーゼ

## Cinghiale Sangiovese 2016



チャールズ スミス  
Charles Smithの家



チンギアーレ  
Cinghiale : 猪

葡萄畑: ローズバッド ヴィンヤード Rosebud Vineyard  
ワールーク スロープ ヴィンヤード ノースリッジ ヴィンヤード  
 Wahluke Slope VineyardとNorthridge Vineyardの近  
コロンビア  
 く、Columbia河の氾濫原より上の砂礫層の沖積扇状地にある葡  
カリーチ  
 萄畑。表土の下にはカルシウムと鉄分の豊富なcalicheと玄武岩  
 の地層が横たわっている。  
ワールーク スロープ ヴィンヤード  
 Wahluke Slope Vineyard  
ノースリッジ ヴィンヤード コーラー  
 Northridge VineyardのすぐそばにあるKeoher 砂質ローム層が  
ミスーラ  
 珪土層を覆うMissoula大洪水以前の土壤の葡萄畑。

ヴィンテージ: 2016年のシーズンは例年よりも早くスタートした暑いヴィンテ  
 ージであった。夏は涼しい夜が続き、酸が保持されて生育、成熟期  
 間を9月から10月まで延長させた。これによりいきいきとした酸を  
 保ち、糖度の上昇を抑えて、より複雑で深みのある葡萄を収穫で  
 きた。ワインは非常にリッチでフォーカスしており長期間楽しむこ  
 とができる。

テイasting・ノート: 気品のある色とクラシックな香り。ローマではなくトス  
 カーナ・スタイルだ。レッド・フルーツ、皮、スエード、タールそして  
 はっきりとフォーカスした味わい。セラーで熟成させても今日飲ん  
 でも楽しめる魅力的なワイン。

ワールーク スロープ  
 AVA: Wahluke Slope  
サンジョヴェーゼ  
 葡萄品種: 100% Sangiovese  
ローズバッド ヴィンヤード  
 葡萄畑: 74% Rosebud Vineyard  
ワールーク スロープ ヴィンヤード  
 26% Wahluke Slope Vineyard  
 収穫量: 3.2トン/エーカー

醸造: 天然酵母で100%果粒のまま醗酵。35日間スキン・コンタク  
 ト。6,800Lのフレンチ・オークの大桶で12ヶ月間シュール・リ  
 ーをして熟成。  
 アルコール: アルコール:15.0% pH 3.74 総酸 6.4g/L  
 JANコード: 1-84745-00702-6

希望小売価格(消費税別): ¥3,500 (750ml)

# ORCA

INTERNATIONAL

輸入発売元  
 オルカ・インターナショナル株式会社  
 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F  
 TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637  
 www.orca-international.com