ミステリアスで知られざる東欧の小国、モルドバのワインがこれから熱い!







モルドバ共和国のワイン

紀元前3000年前からワイン造りが行われていた伝統国の中の伝統国

東ヨーロッパの黒海の西に位置し、ルーマニアとウクライナに挟まれた国です。ローマ時代を経て、中世にモルドバの支配下で新しいブドウ品種がもたらされ、ロシア帝国がモルドバのワイン文化を引き継ぎ発展させました。

Radacini Wines

ラダチーニ・ワインズ(モルドバ共和国)

仏ボルドー、伊ピエモンテと同じ北緯45~46°の丘陵地から生まれる高品質ブドウ。 土壌とブドウ品種との最高の相性を徹底調査、マイクロクライメートの恩恵により、白ブドウ&黒ブドウの栽培に最適な1000haに及ぶ自社畑のテロワール。



ラダチーニ・ワインズは、1998年に創業した国際企業です。 志の高いワインメーカー・チームとイタリアの著名醸造家・ワイン コンサルタントでこの道40年のベテラン、ウンベルト・メニーニ氏 とのコラボレーションから産まれました。

所有している葡萄畑約1,000ha、100%自社畑のブドウから産まれるラダチーニのワインをじっくりと味わい、私たちの誇りを感じ取っていただきたい。





ラダチーニが造る2つのカベルネ・ソーヴィニヨン 珍しいカベルネの白ワイン!

赤はもちろんの事、ブラン・ド・ノワールを造っています。 ブラン・ド・ノワールとはシャンパーニュでは良く知られています が黒ブドウの果汁のみから造られる白ワインの事です。

モルドバには4つの歴史的なワイン産地があります。その内コドゥル、ステファン・ヴォーダ、バルル・ルイ・トライアンの3つは地理的表示保護制度を受けています。





Radacini Wines ラダチーニ・ワインズ(モルドバ共和国)

11.00							
コート゛	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211065	ラダチーニ・ブラン・ド・カベルネ RADACINI BLANC DE CABERNET	白	2016	モルト゛ハ゛/ステファン・ウ゛ォータ゛ 4840267007581	750	¥1, 200	

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100%/平均樹齢:8~18年

赤ワイン用品種、カベルネ・ソーヴィニョン100%で造られた珍しい白ワイン。 軽く圧搾した後5~8℃の低温で約1時間のスキンコンタクト(マセラシオン※果皮の色は果汁に移りません)、黒い果皮を取り除き、ジュースのみを使用、。14℃に温度調整したステンレスタンクで発酵、3ヶ月間熟成。 この品種特有のアロマと風味をワインに移している。

淡い黄金色。 パッションフルーツ、熟したモモ、刈ったばかりの青草の香り。フレッシュなベリーの風味、グレープフルーツの弾けるような活気に満ちた味わいで余韻も長く続く。 食前酒やギリシアのフェタなどシャープな味わいのチーズ、魚のフライ、野菜サラダと。

211060	ラダチーニ・カベルネ・ソーヴィニヨン	赤 2016	モルト゛ハ゛/ハ゛ルル・ルイ・トライアン	750	¥1, 200
211000	RADACINI CABERNET SAUVIGNON		4840267007529		

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100%/平均樹齢:8~18年

100%手摘みのカベルネを破砕して除梗。 ステンレスタンクを用い 10° で2日間の浸漬、皮を付けたまま8~10日間 25° で醗酵。 18° で20日間の乳酸発酵後、6ヶ月間熟成。 カベルネ特有の風味や美しい色合い、豊かなタンニンを できる限り抽出するために温度管理を徹底している。

ダーク・レッドの奥深い色合い。プルーン、スミレのデリケートなアロマとバニラ、穏やかなスパイスの香りが入り混じる。 完熟ブラックベリーのアロマにダーク・チョコレートの風味が潜む、まろやかなタンニンを湛えたミディアムボディの赤ワイン。 肉のロースト、こってりした味わいの料理、濃厚な熟成チーズと。



RADACINI



