



ロッカフィオーレ
ROCCA FIORE

伝統と革新、自然と人が調和するホリスティックワイナリー

ウンブリア州 ロッカフィオーレ



ウンブリアのピュアリティとエレガンスを実現

“イタリアの緑の心臓”と呼ばれる森に囲まれたウンブリア州。のどかな景色が広がる芸術と歴史に満ち溢れた緑豊かな丘と谷間にロッカフィオーレのワイナリーがあります。

有機栽培を取り入れた12haの畑が、トーディ村にあるロッカフィオーレ邸周囲の素晴らしい景色に溶け込んでいます。ロッカフィオーレの高いクオリティーは技術や最新の設備はもちろんですが、バックレッチリ家に代々受け継がれる大事なブドウ畑への情熱から生まれます。醸造家には、エレガントでモダンなワイン造りを目指すバックレッチリ親子が惚れ込んだアルト・アディジェ出身のアルトマン・ドナ氏(1994～2002年までテルラーノ社にて従事)が就任。ウンブリアの土着品種と醸造伝統に北イタリアで培った経験と技術を吹き込み、このトーディの地で清らかで瑞々しく繊細な味わいのワインを造り出すことに実現しました。

ロッカフィオーレの90haの所有地にはブドウ畑とワイナリーのほか、オーガニックファーム、ウェルネス施設とレストラン、宿泊施設を備えたカントリーサイドリゾートが併設され、「伝統と革新、人と自然環境との調和」をモットーにした、ロッカフィオーレのホリスティックな世界が表現されています。

情熱的、献身的にワイン造りに取り組むレオナルド・バックレッチリとその息子ルカは、訪れる者を気さくにブドウ畑へ案内してくれます。そこで目にする手入れの行き届いた美しい畑からも、ロッカフィオーレのワインの混じり気のない純粋さが見てとれます。人間の手と心が違いを生むというマイクロコスモスの考え方をモットーとした、愛情込めた細部にまで気を配った作業がロッカフィオーレ独自のワインを生み出しているのです。



BIANCO FIORDALISO

ピアンコ・フィオルダリーゾ

金色を帯びた麦わら黄色。白い花やピンクグレープフルーツ、青リンゴなどの生き生きとした香り。辛口で爽やかな飲み口。豊かなミネラル感と余韻の長い優しい味わいが魅力。前菜や地中海伝統のプリモ・ピアット、サフラン風味の海老とズッキーニのリゾットと。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
グレネット・ディ・トーディ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク6か月+瓶内1か月

750ml × 6 コルク 4948657 401305
750ml ¥2,600



FIORFIORE

フィオルフィオーレ

金色を帯びた黄色。パイナップルや黄リンゴ、小さい黄色い花、甘いスパイスのほのかな香り。味わいは豊かで柔らかく上品で複雑。野菜メインのプリモ・ピアット、白身肉、ソフトまたはセミハードのチーズと最適で、ウサギの鞍下肉のローストとも好相性。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
グレネット・ディ・トーディ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
スラヴォニア産オークの大樽(一部アンフォラ)で12か月+瓶内4か月

750ml × 6 4948657 401329
1500ml × 3 4948657 401343
750ml ¥4,000/1500ml ¥9,000



L'ALTROBIANCO UMBRIA TREBBIANO

ラルトロビアンコ・ウンブリア・トレッピーアーノ

数量限定品

輝きのある麦わら黄色。熟したリンゴやパイナップル、柑橘のアロマにハーブのニュアンス。果実味は豊かでボリュームがあり、フレッシュでやや塩味のある味わい。クリスピーな余韻があり、ミネラルの余韻が長く続く。

タイプ
白/辛口
ぶどう品種
トレッピーアーノ・スポレツティアーノ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
アンフォラにて12か月

750ml × 6 4948657 402869
750ml ¥4,000



ROSATO

ロザート

赤褐色がかった薄いピンク色。ラズベリーやザクロなどの繊細さのある、上質でエレガントな香り。濃とした心地よさとミネラルを感じる、フレッシュで風味豊かな味わい。

タイプ
ロゼ/辛口
ぶどう品種
サンジョヴェーゼ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク6か月+瓶内3か月以上

750ml × 6 4948657 401367
750ml ¥2,600



ROSSO MELOGRANO

ロッソ・メログラーノ

輝きのあるルビー色。ベリーやハーブから熟したブルーベリーへと続くはっきりとした香りが広がり、見事な余韻へと続く。心地よい酸と柔らかなタンニンのバランスが取れた、風味豊かな味わい。サラミや肉のラグーソースのプリモ・ピアット、セミハードのチーズと。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
サンジョヴェーゼ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク12か月+瓶内2か月

750ml × 6 コルク 4948657 401312
750ml ¥2,600



IL ROCCA FIORE

イル・ロッカフィオーレ

美しいルビー色。プラムや赤フサスグリ、サクランボの果実香に続いてタバコや甘草の香りが感じられる。洗練されたタンニン、素晴らしい骨格とボディ。サラミ系の前菜や赤身肉の料理、ローストやグリルの肉料理に最適。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
サンジョヴェーゼ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
スラヴォニア産オークの大樽で24か月+瓶内6か月

750ml × 6 4948657 401336
1500ml × 3 4948657 401350
750ml ¥4,000/1500ml ¥9,000



PROVA D'AUTORE

プローヴァ・ダウトーレ

ルビー色の明るい輝きを持つガーネット色。熟したプラムや甘いスパイス、小さい赤い果実、タバコ、リコリスなどの複雑なアロマ。しっかりとした骨格で、力強く柔らかな滑らかな味わいで、長く調和の取れた余韻を楽しめる。

タイプ
赤/ミディアムボディ
ぶどう品種
サンジョヴェーゼ 40%
サグランティーノ 30%
モンテプルチアーノ 30%
原産地呼称
I.G.T.
熟成
スロヴェニア産オークの大樽とフランス産バリックにて24か月+瓶内6か月以上

750ml × 6 4948657 401374
750ml ¥4,400



COLLINA D'ORO

コリーナ・ドーロ

数量限定品

琥珀の輝きを持つ明るい金色。アプリコットやいちじく、デーツ、砂糖漬けの柑橘類、ミントやマートル、ローリエなどの地中海常緑低木の豊かで複雑な香り。甘みの中に、フレッシュさとミネラルの絶妙なバランスが感じられ、豊かな芳香が長く続く。複雑さとエレガンスのハーモニーが心地よい。

タイプ
白/デザートワイン/極甘口
ぶどう品種
モスカート・ジャッロ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク6か月+瓶内1か月

375ml × 6 4948657 401398
375ml ¥5,000

※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。

スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先: TEL 03-5447-6991 45