

2014 Edizione Pennino Zinfandel

RUTHERFORD, NAPA VALLEY

イングルヌック エディツィオーネ・ペニーノ
ジンファンデル ラザフォード ナパ・ヴァレー

概要

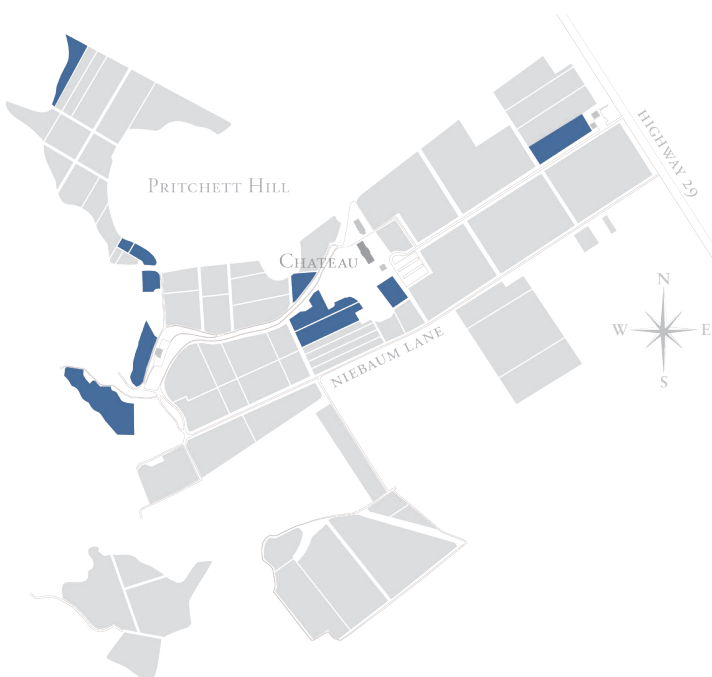
エディツィオーネ・ペニーノ・ジンファンデルはフランシス・フォード・コッポラの母方の祖父フランチェスコに敬意を払って造ったワインです。フランチェスコはイタリアに生まれ若い頃にアメリカに移住し、「エディツィオーネ・ペニーノ」として知られる音楽出版会社を立ち上げました。会社のロゴは二つのイメージが描かれていました。それはフランチェスコが最後に見た故郷ナポリ湾の風景と、彼が最初に見たアメリカの風景である自由の女神です。フランシス・コッポラはそのオリジナルのデザインを自社畑のジンファンデルのラベルに採用し、それぞれのヴィンテージの瓶詰に使用するコルクにはペニーノが所有している歌の一つの題名が毎年印字してあります。1975年にコッポラ監督がイングルヌックの敷地を購入した時、ジンファンデルの樹を引き抜く事を進められましたが、このジンファンデル種がイタリア原産とも考えられ、いつも家族で飲んで楽しんでいた為、ジンファンデルの畑を残すことを強く主張しました。

ヴィンテージ・ノート

ラザフォードのイングルヌック・エステートの自社畑の敷地内に点在しているモリソーリ・クロンとウェーレ・クロンから造られます。2014年は干魃の影響で春を通してキャノピーの樹勢が制御されました。この影響で、樹齢が高く、灌漑を行わない株仕立てのジンファンデルの樹は適度なストレスを感じ、アロマがとても複雑で凝縮感のあるブドウを実らせました。イングルヌックのジンファンデルは口当たりが優しく、アルコール度数が低めなのが特徴です。

テイasting・ノート

ヴォリューム感がありとてもコンパクトにまとまっているジューシーなワインです。潰したイチゴ、ブルーベリー、チェリーのアロマがあります。乾燥させてバラの花びら、クローヴ、お香、ラズベリー、スパイスプラム、乾燥させた樹木が口の中で香ります。きめ細やかタンニンが骨格を作り出し、フルボディでリッチ、自然な酸味と丸みを感じます。フレンチとアメリカンオークで熟成された結果、土壌やスパイスの香りが長い余韻に楽しめます。



アペレーション

RUTHERFORD, NAPA VALLEY

ブレンド

94% ZINFANDEL
5% PRIMITIVO
1% PETITE SIRAH

畑

GATE, CHILES, COW BARN,
WALNUT, SADDLE

アルコール度数

14.5%

熟成

50% フレンチオーク樽
50% アメリカンオーク樽
25% 新樽
18ヶ月間

リリース

NOVEMBER 2016

希望小売価格

¥8,800 (税別)