



PHI

DE BORTOLI(デ・ボルトリ)

ワイナリー紹介

[オーナー：デ・ボルトリ ファミリー]

[ワインメーカー：スティーヴ・ウェバー]

デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に着実に発展し、現在では年間6,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

2019 Phi Chardonnay (ファイ シャルドネ)

産地	:	ヴィクトリア州、ヤラヴァレー
味わいタイプ	:	辛口
ブドウ品種	:	シャルドネ 100%
アルコール度数	:	12.50 %
参考小売価格	:	¥7,408 (税別)

ワインの特徴

PHIは古代ギリシャ語のアルファベットの21番目の文字で、バランス、調和、割合を象徴しています。よって、このブランドはデ・ボルトリ家の第3世代と第4世代が協力して、気候、土壌、造り手のバランスを考えて造られるフラグシップのシングルヴィンヤードワインとなっています。

ブドウ園のルザティアパークは、2016年にデ・ボルトリ家によって完全に購入されました。それ以前は20年間に亘り、ヤラヴァレーで最高級のシャルドネの供給源として知られ、ヤラヴァレーの上流にある最も有名で尊敬されているブドウ園の1つです。

2019ヴィンテージは穏やかな乾燥した生育期、適期の春の雨、ゆっくりとした熟成により、素晴らしいフレーバーが発達し、極上のシャルドネとなりました。

手摘みで収穫された後、破碎したブドウと房ごとのブドウは圧搾して一晩静置。その後果汁はフレンチオークの大樽に移され、発酵が自然に始まります。その後、樽の中でワインは時々攪拌されながら約9か月間、澱と一緒に置かれます。

味わいの特徴

少し緑がかった明るい麦わら色。やや控えめな香り、ミネラル、シトラス、白い花など。上質で質感があり、香ばしさ、ナッツ、オートミール、穏やかな酸味が感じられます。ドライでメディアムボディの上質なシャルドネ。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468