



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	:	¥8,100 (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