



革新と進化を続けるルガーナワイン

フラッカローリ FRACCAROLI

## 世代交代により大きな進化を遂げたルガーナの老舗ワイナリー

フラッカローリ社は1912年、ガルダ湖の南端に位置するペスキエーラ・デル・ガルダに設立されました。5世代続く家族経営のワイナリーで、2001年に父親のレイジから現当主ニコラ、ステファノ、ファビオの3人の息子達へと受け継がれました。醸造はステファノが担当しています。ほぼ100年に渡り「ルガーナのテロワール」の偉大な可能性を信じ、そのワイン造りの伝統を永續させることでそれを実証してきたフラッカローリ家は、設立当初からワイン造りを最優先してブドウ畑の地形を慎重に選んできました。当初は5ヘクタールだった自社畑は現在では約50ヘクタールに広がり、主にトウルビアーナ種を栽培しています。

ワイナリーは近年ブドウ畑とワインセラーの両方において、近代化のプロセスを開始。さらにワインの品質を大幅に向上させるため、常に伝統的な手法を尊重しながら、より健全なワインを求めて技術刷新を行いました。特にSO<sub>2</sub>の使用量を許容量の半分以下程に制限し、ワインを安定させるための化学添加物の使用を廃止することに力を注いでいます。

## 尊重し守り続けるルガーナのテロワール

たとえルガーナの規則で認められていたとしても、私たちは流行に乗って他の品種に頼ったりせず、むしろ典型的でユニーク、そして再現不可能なものを守り大切にしてきたと胸を張って言うことができます。

ブドウ畑は即興的なものではなく、環境と調和し、自然が与えてくれる遺産を知り、理解し、賞賛する人間の意識的な導きによって生まれるものです。



## [白] ラコス ヴェネト ピアノ

207060

8001967001736

750ml×6本

Lakos Veneto Bianco

上代価格：¥2,900



柑橘系の香り。ミネラル感がありエレガント。緑がかった反射が明るさを与える。口当たりが良くフレッシュな味わい。

格付：Veneto IGT  
品種：トウルビアーナ主体  
産地：ペスキエーラ・デル・ガルダ  
土壌：石灰質粘土質  
標高：60m～80m  
醸造：ステンレスタンク  
合う料理：魚介類 川魚料理

## [ロゼ] キアレット

207080

8001967000852

750ml×6本

Chiarretto Garda Colli Mantovani

上代価格：¥2,900



ルビー色を帯びたチェリー色。フルーティーでフローラルなアロマ。デリケートなバラ、スグリ、ラズベリー、ブラックチェリーの力強い香り。

格付：Garda Colli Mantovani DOC  
品種：メルロー45%、ロンディネッラ35%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%  
産地：ポンティ・スル・ミンチョ  
土壌：一部粘土質を含む砂質  
標高：80m～100m  
醸造：ステンレスタンク  
合う料理：生肉の前菜、リゾット、野菜やキノコのバスタ

## [白] パンサーレ ルガーナ

207061

8001967000890

750ml×6本

Pansere Lugana

上代価格：¥3,600



緑がかった輝きのある麦わら色。柑橘類と白桃、青リンゴ、洋ナシなどの香り。フレッシュで調和のとれた風味が心地良く、後味に繊細なアーモンドの香りが際立つ。

格付：Lugana DOC  
品種：トウルビアーナ  
産地：ペスキエーラ・デル・ガルダ、シルミオーネ  
土壌：石灰質粘土質  
標高：60m～80m  
醸造：ステンレスタンク  
合う料理：前菜、魚料理