

品名	Stefano Lubiana Sparkling Brut NV				
	ステファノ ルビアナ スパークリング ブリュットNV				
商品番号	4694	容量/入数	750ml/6	参考上代価格	5,400円(税抜)
ヴィンテージ	NV	JAN	9336345000025		



醸造者	ステファノ ルビアナ (Stefano Lubiana)
国	オーストラリア
産地	タスマニア(Tasmania) ダーヴェント ヴァレー(Derwent Valley)
色	白
スタイル	冷涼気候タスマニア島が育むミネラル感いっぱい、クラシックなヴィンテージ辛口スパークリング
アルコール	12.4%
ぶどう品種	ピノ・ノワール(95%) シャルドネ(5%)
醸造・熟成	
受賞歴	
コメント	色合いは淡いゴールドで、細かく澆刺とした泡が立ちます。クリーミーで、オイスターやナッツ、蜂蜜、トーストしたパンなどの香り。ややピノノワールが際立った果実味で、香りと同じくトーストしたパンや蜂蜜、ナッツの風味。辛口でクリーンなフィニッシュ。ノンヴィンテージ・ブリュットは過去3年のヴィンテージのブレンドがベースワインとなっています。ピノノワールとシャルドネの比率は95:5で、トラディショナル製法で造られています。少なくとも18ヶ月は酵母の澱とともに置かれ、澱引きから瓶詰の最終段階まで手作業で行われます。

生産者情報	ステファノ ルビアナ (Stefano Lubiana)
<p>ステファノ・ルビアナ・ワインズはスティーヴ・ルビアナと妻のモニーク・ルビアナによって1990年に設立された小さな家族経営のワイナリーです。ダーヴェント・リバーの河口を望む壮大な眺めの北斜面に映える葡萄畑は、北ヨーロッパの葡萄品種の栽培に理想的な条件が整った土地としてオーストラリア国内でも屈指の場所です。小さいながらも素晴らしい葡萄畑を設立し、冷涼な気候を生かしたプレミアムワインを生産しています。葡萄栽培においては、多大な労力と資本が必要ですが、剪定から収穫に至るまで、すべて手作業で行います。徹底した有機農法にこだわり、害虫対策のためにホロホロ鳥を飼うなどますます生態系を大切にすたドウ造りを行なっています。今ではバイオダイナミックも取り入れタスマニアの恵みを全て詰め込んだワイン作りを実践しています。ワイナリーは葡萄畑のある敷地内にあり最新技術の設備が整っています。秋の涼しい日に収穫された葡萄は、そのまますぐにワイナリーの破砕機に運ばれ、ワインへと姿を変えていきます。スパークリングワインやピノノワールなど、冷涼な気候を生かしたプレミアムワインは国内外での評価が大変高く、ワイン評論家ジェームス・ハリデーも常に高い評価をしています。特にステファノの造る繊細なピノ・ノワールは高く評価されていて常に90点以上の得点を得ています。ステファノ・ルビアナのワインには、5世代にわたり受け継がれたルビアナファミリーの伝統が詰め込まれています。</p>	