

Castello dei Rampolla (カステロ・ディ・ランポーラ)



スーパー・タスカン「サンマルコ」で一躍世界中にその名を広め、今やイタリアを代表するトップ生産者となっているランポーラ。カステロ・ディ・ランポーラのワインが造りだされる地 ファウレのサンタルチアは、トスカーナ州キャンティ地区中心部のパンザーノ渓谷南部に位置し、1739年よりナポリ・ランポーラ家が所有しています。

1964年からアルチェオ・ディ・ランポーラが近代的手法を取り入れた葡萄栽培を始め、1975年にファースト・リリース。1994年からはピオディナミによる葡萄栽培を実践しています。

畑は、パンザーノのグレーヴェ・イン・キャンティに26ha、ラ・ピアッツァのカステリーナに14haを所有。土壌はガレストロ(片岩と砂岩が混ざった砕けやすい白亜質土壌)。主に南東と南西に傾斜していて、標高290～380mの間に位置します。

現在リヴィア・ランポーラとマウリツィア・ランポーラの兄妹が引継ぐと共に、1996年には「ダルチェオ」をリリースし更なる名声を手にかけています。



商品名	年代	容量 (ml)	種類	入数	参考小売価格	備考 / POS
サンマルコ Sammarco (IGT)	2000	750	赤	6	(¥15,400) ¥14,000	WS90pt,
1980 年ファースト・リリースのスーパー・タスカンの先駆けワイン。 / カベルネ・ソーヴィニヨンにサンジョヴェーゼをブレンド。濃厚かつ繊細さが特徴的。						
ダルチェオ d'Alceo (IGT)	2000	750	赤	6	(¥29,700) ¥27,000	WA98pt, WS91pt,
現当主の父アルチェオ氏へのオマージュとして 1996 年から造られたワイン。 / カベルネ・ソーヴィニヨンにプティ・ヴェルドをブレンド。堅固な骨格が特徴的。						