

La Fallica

ラ・フラルーカ 〈トスカーナ〉

～スヴェレートの特ロワールに魅せられ生産者



ラ・フラルーカは「フランチェスカとルカ」を意味します。二人は1998年にミラノで出会い恋に落ちました。当時ファッション業界にいた二人の共通点はワインに対する情熱。いつからか二人の夢はフランチェスカの故郷であるトスカーナの地でワインを家族で生産することに向いていきました。3年間自分たちのワインづくりに最適な土地を探し続けた結果、手つかずの森や地中海沿岸特有の低木が残るモンテヴェルティ・マリッティモを臨む、スヴェレート丘陵地域でも標高の高いバルビコーニにたどり着きました。そして、著名なワインコンサルタントであるFederico Curtaz氏の力添えもあり、いよいよ2005年からブドウの植樹が始まりました。現在は、10ヘクタールのブドウ畑、15ヘクタールの森、2ヘクタールのオリーブ林、18ヘクタールの放牧地を所有し、2009年には醸造と貯蔵に適した地下セラーが新設されました。ブドウ畑は主に7区画に分かれ、サンジョベーゼ、ヴェルメンティーノ、シラー、カベルネ・フラン、ヴィオニエ、アlicant・ブシェを収穫しています。地中の石を使った壁や舗装路、雨水の再利用、ソーラーパネル、放牧地からの堆肥を利用した有機農業など、ワイン生産者としての「持続可能性」を追求しています。

ワイン造りのフィロソフィーは、品種個性・テロワール・ヴィンテージ・畑での仕事内容をワインの中にきちんと保持すること。伝統を重んじ、テクノロジーをフォローし、創造性の欲求による試行錯誤を大事にします。ワインの名は、スヴェレートの地で馴染みのある、オークや菩提樹などといった「樹木」に変身を遂げた古典神話の登場人物達に由来しています。

ヴェルメンティーノ

"Filemone" Costa Toscana Vermentino

小売価格 3,160円



品種：ヴェルメンティーノ
地域：マレンマ・スヴェレート
発酵：ステンレスタンク6か月
熟成：ステンレスタンク
シュールリー6か月

ヴィオニエ

"Bauci" Costa Toscana Viognier

小売価格 3,750円



品種：ヴィオニエ
地域：マレンマ・スヴェレート
発酵：ステンレスタンク・トノー
熟成：ステンレスタンク・トノー
シュールリー9か月

ヴェルメンティーノ

"Elice" Costa Toscana Vermentino

小売価格 4,350円



品種：ヴェルメンティーノ
地域：マレンマ・スヴェレート
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク9か月
シュールリー9か月

シラー

"Pitis" Costa Toscana Syrah

小売価格 4,700円



品種：シラー
地域：マレンマ・スヴェレート
発酵：ステンレスタンク
オーク樽
熟成：樽20か月
(トノーと既使用のバリック併用)

サンジョベーゼ

"Ciparisso" Suvereto Sangiovese

小売価格 4,350円



品種：サンジョベーゼ
地域：マレンマ・スヴェレート
発酵：ステンレスタンク
オーク樽
熟成：樽20か月
(トノーと既使用のバリック併用)

カベルネフラン

"Cabernet Franc" Costa Toscana Cabernet Franc

小売価格 5,900円



品種：カベルフラン
地域：マレンマ・スヴェレート
発酵：ステンレスタンク
オーク樽
熟成：樽20か月
(既使用の樽使用)

サンジョベーゼ・シラー・アlicant

"Fillide" Costa Toscana Rosso

小売価格 3,300円



品種：シラー
地域：マレンマ・スヴェレート
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク、
フレンチオーク併用

