

モルドバ・ベスト・ワイナリー2020に輝いたラダチーニ。一口飲めば実感できる驚愕のコスト・パフォーマンス!

1998年創業のラダチーニ・ワインズ。ヨーロッパワイン発祥の地ともいわれるワイン伝統国の誇りを胸に抱いた志の高い栽培醸造チームと、イタリアの醸造家兼ワイン・コンサルタントでこの道40年のベテラン、ウンベルト・メニーニ氏とのコラボレーションから産まれました。所有ブドウ畑は約1,000haと広大。100%自社産ブドウ使用、一部のエントリー&ミドルクラスのワインを除き、ほとんどががていねいな手摘み収穫、一番搾りのジュースのみ使用というこだわりから産まれるラダチーニ・ワイン。じっくりと味わい、確かな品質を実感していただきたいとラダチーニは願っています。

ラダチーニを支えているのは”ユニークな個性を持った本格派ワインを造りたい”という強い願いと情熱です。

カベルネ・ソーヴィニヨンなど国際的なヨーロッパ系品種と、地元オリジナルのブドウの両方を使用。栽培醸造においても、伝統的な方法から最先端の技術まで幅広く採り入れています。だからこそ、1998年の創業以来短期間で、ワイン造りのプロ集団となり得たのです。

栽培醸造すべての技術や作業に全身全霊を注ぎ、職人技を身に付けた結果、ラダチーニが掲げる夢は現実のものになろうとしています。ワイン伝統国が誇る確かな品質、驚くべきコスト・パフォーマンス!

悠久の歴史が育んだワインをじっくりと味わっていただければと思います。

※モルドバのワイナリーで初めて&唯一、国際食品規格BRC,IFS認証取得!(2021年7月)



RADACINI ROUGE DE CABERNET SPARKLING 2020

ラダチーニ ルージュ・ド・カベルネ・スパークリング(赤泡)dry

カベルネ・ソーヴィニヨン100%で造られた、赤のスパークリングワイン。

土壌: チェルノーゼム(肥沃な黒土) 平均樹齢: 18年

収穫: 手摘み一次発酵⇒ステンレスタンク、二次発酵⇒密閉式ステンレスタンク

ルビー・レッドの色合い。ブラックチェリー、レッドベリー、プラムの贅沢なアロマ。

しっかりとした泡立ち、心地よい口当たり、ジューシーな味わいは酸味も程よく気品があり、長い余韻が楽しめます。

第10回サクラアワード2023 ゴールドメダル(2020VT)

ボトル**3090円** (税込**3400円**)



RADACINI FIORI VIORICA 2021

ラダチーニ・フィオーリ・ヴィオリカ(白) dry 🇲🇩モルドバ固有種ヴィオリカ100%

フィオーリはモルドバ語で興奮やときめきを表します。

モルドバの誇る地元品種へのオマージュ。

伝統的かつスタイリッシュなデザインと個性的な味わいで、急速に注目を集めているシリーズ。

ヴィオリカは1969年にモルドバで誕生し1990年に登録されたセイベルとアレアティコの交配種。

モルドバの厳しい気候に耐えるよう生み出された品種で、しっかり者のモルドバ女性をイメージしています。(ヴィオリカはモルドバの女性に多い名前)

バラやリンド、アカシアの花のフローラルな香り、森や草のニュアンス、さわやかな酸味が特徴のワインを生み出します。

ラベル・デザインはモルドバの伝統的な刺繍などに使われる模様。

生産地: コドルCodru モルドバ共和国

コドゥル地方には谷や小さな川が点在し、オークと菩提樹の森がエリアの25%を占めマイクロクライメートに影響を与えています。芳香豊かな白ワインを産する地域です。

土壌: 力強く重いローム性炭酸塩の黒土 標高: 200m 密植率: 4,200本/ha 収穫量: 7.5トン/ha 収穫: 手摘み 醸造: 100%手摘みのブドウを15°Cで15日間発酵。ステンレスタンクで4ヶ月間熟成。安定化、ろ過。

≪分析値≫ 残糖: 0.5g/L、総酸度: 5.2g/L、残SO₂: 118mg/L

ボトル**3090円** (税込**3400円**)

グラス**909円** (税込**1000円**) , グラスハーフ**545円** (税込**600円**)



RADACINI FIORI FETEASCA ALBA 2021

ラダチーニ・フィオーリ・フェテアスカ・アルバ(白) dry 🇲🇩土着品種フェテアスカ・アルバ100%

地元で愛され続けている土着品種フェテアスカ・アルバの魅力が楽しめるアロマティックな白ワイン。

フェテアスカ・アルバとは「白い乙女」を意味し、若々しくピュアでフローラルなワインを産み出します。

グリーンの輝きのある明るいイエロー・カラー。野の花やアンズ、シトラスを思わせる清純で華やかなアロマ。とにかくフルーティーで、豊かな風味はみずみずしい生のブドウそのものです。

フレッシュでバランスの良い味わいは、生き生きとした果実味に満ちています。

100%手摘みのブドウを使用。特別に厳選された酵母を加え、果実味とコクを余すところなく引き出しています。ステンレスタンクで15°Cで18日間の発酵、3ヶ月間熟成。安定化、ろ過。

≪分析データ≫ 残糖4.9g/L、総酸度: 5.7g/L、残SO₂: 169 mg/L

ボトル**3090円** (税込**3400円**)