

モンダヴィ家によるワインの歴史は、1919年にマイケルの祖父、セザール・モンダヴィがカリフォルニアのロディにてワイン造りを開始した事から始まります。1966年にセザールの息子ロバートは、彼の長男マイケルとワイン醸造の革新者としてロバート・モンダヴィ・ワイナリーを設立しカリフォルニアワインを一流のワインとして世界中に認知させました。

ロバート・モンダヴィ・ワイナリーは1994年に株式を公開し、マイケルは自身のワイナリーをスタート。2004年にマイケル、妻のイザベルと息子のロブ、そして娘のディナと共に設立したマイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステートにて今日、数々のラベルを持つ国際的レベルのワインを造り上げています。



Animo

Animo  
アニモ

“Animo (アニモ)”はイタリア語で“魂”を意味します。これまでの経験から、マイケル・モンダヴィ・ファミリーは、魂を持つ場所というものがあると感じており、このワインはまさに魂を持つ畑から造られています。畑はアトラス・ピークの頂上部(標高390~411メートル)に位置し、6ヘクタールの畑は石の多い火山土壌となり、フォス・ヴァレーを見下ろす急斜面の溪谷です。1999年にマイケル・モンダヴィ・ファミリーにより購入、植樹されました。カベルネ・ソーヴィニオンは4種のクローンを選別し、台木は110Rを使用しています。ストラクチャーの良い果実は豊富なタンニンを持ち、濃縮したダーク・フルーツの風味とバランスのとれた酸を持ち合わせています。

Cabernet Sauvignon  
カベルネ・ソーヴィニオン

2016  
15,000円



地方：カリフォルニア

750ml 赤

産地：ナパ・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン主体

醸造：手摘、除梗、破碎後ステンレスタンクで発酵前4日低温浸漬。パンチングダウンとポンピングオーバー後発酵。28~35日スキンコンタクトを行い圧搾。新樽87%のフレンチオークで20ヶ月熟成。

キイチゴ、プラム、オリーブ、シガーボックス、ハーブと共に魅力的なアロマを構成します。きめの細やかなタンニンが感じられ、プラム、ブラックベリー、カシス、スウェード、サンダルウッドの風味が感じられます。