

イタリア・トスカーナから届いた 新しいオリーブオイル「ルーチェ」 新発売

人気のフレスコバルディのオリーブオイルに新しい仲間が加わりました

イタリア・トスカーナのフレスコバルディ侯爵家の
エキストラヴァージンオリーブオイル「ルーチェ」を、10月1日から発売します。

フレスコバルディの最高級ワイン LUCE（ルーチェ）と同じブランドを名付けられた
オリーブオイル「ルーチェ」は、同じモンタルチーノの地で育てられたオリーブから、
初めて生産された新しいオイルです。

フレスコバルディの畑は、モンタルチーノでも最も標高が高く、乾燥した気候風土と、
水はけのよい土壌は、ワインのみならずオリーブの栽培にも適しています。



4種のオリーブのブレンド

フラントイオ、レッチーノ、モライオロ、ペンドリーノの
4種のブレンドにより、深みのある芳醇な味わいを生み出しています。
みずみずしいオリーブの風味と、適度な苦みと辛みの絶妙なバランスを味わえます。

最高級ワインのブランド名にふさわしく、オリーブそのものの風味の生きた、
トスカーナらしいオリーブオイルに仕上がった「ルーチェ」です。

オリーブの品種、同じトスカーナ内でも生産地の異なるフレスコバルディ・ラウデミオ
との風味の違い、使い分けもぜひお楽しみください。

フレスコバルディ・ラウデミオについて詳しくは
<http://www.cherryterrace.co.jp/product/laud/index.php>

ワイン LUCE（ルーチェ）

ヨーロッパ最大級のワインメーカー、フレスコバルディ社と、
アメリカ・カリフォルニアの名門ワイナリー、ロバート・モンダヴィとの
ジョイントベンチャーから1993年にリリースされたワインです。
発売当時から革新的なワインとして熱狂的な反響を呼び、
今も究極のトスカーナワインとして根強い人気があります。



フレスコバルディ家のオリーブオイル作りのノウハウの結晶

オリーブオイル「ルーチェ」はフレスコバルディ家が長年培ってきた伝統的製法と、
新しい技術を駆使して、少量ながら大切に作られています。
丹念に育てられたオリーブが熟する直前に、実を傷つけないよう細心の注意を払って
手摘みし、低温下で採油された貴重なオイルです。

西暦1000年ごろまで歴史を遡ることができるイタリア・トスカーナの名門貴族フレスコバルディ家。
ヨーロッパ最大級のワインの生産量に対し、オリーブオイルの生産量はわずかですが、
「Wine is our business, Olive oil is our culture」と大切にオリーブオイル作りの伝統を守り続けています。



エキストラヴァージンオリーブオイル「ルーチェ」

イタリア語でルーチェとは「光」という意味

内 容 量：375ml
販売価格：5,000円（税別）

生 産 国：イタリア（トスカーナ）
輸入発売元：株式会社チェリーテラス
発 売 日：2017年10月1日

* 発売初年度の2017年は日本で3000本の限定数量発売です。

ご購入は以下からご選択ください

チェリーテラス・代官山と、日本橋三越、銀座三越、日本橋タカシマヤ、
玉川タカシマヤ、横浜タカシマヤ、大阪タカシマヤのチェリーテラスコーナーなどのほか、
チェリーテラスのオンラインショップ、楽天ショップでも承ります。