

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」

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」。

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

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。