

SASS DE LÜNA サッス・デ・ルーナ 岩盤土壤 “月の石”

カミネッラのワインの美味しさの秘密に、特殊な岩盤の土壤「サッス・デ・ルーナ（月の石）」があります。それは、北西イタリアのヴァレーゼ県からガルダ湖にかけての一带に分布する石灰岩と泥灰岩の層で、ブドウはその岩の上にできた畑で育ち、根は特別な石の無機塩を吸収します。ワインに様々な恩恵を与え、香りは特に濃厚で力強く、独特の複雑なアロマとなります。カミネッラのロゴ、ラベル、ワインの名前には深いつながりのある月のモチーフが使われています。

1. 岩の層から根がミネラルを吸収
2. 岩は高い湿度と暖かさを保つ
3. ワインは岩盤の中に建てられたセラーで醸造・熟成される



CAMINELLA

ベルガモの方言で「サッス・デ・ルーナ」は「月の石」を意味する。この名前は石灰岩と泥灰岩が地表に浮かび出るときの色に由来する。鉛のような灰色と青色を帯び、月明かりで照らされ輝くのである。実際ベルガモの古代の農民たちは、このような岩石を他では見たことがなかったため、隕石の形で月からやってきたのではと信じ、この名前をつけたとされている。

