

Abbazia Santa Anastasia

シチリア島のマドニエ国立公園の中心にあり主要都市パレルモから東に行くくと海と山に囲まれた「シチリアの小さな宝石」ともいえる場所がある。ワインづくりの歴史は長い。司教や封建領主たちのリクエストにより、聖ベネディクト修道院の修道僧や住民らによって12世紀頃よりワインが作られてきた。ブドウが植樹されている畑への最大限の配慮、そして周囲のエコシステムを保護する目的でここ10年で所有する全ての65haがビオディナミコ農法に転換され、より厳しい制約のなかワインづくりがされている（ヨーロッパ内で認定されているワイン生産者としては最も大きい規模）。酵母は自然酵母を使用し、添加物も極力避けるなど作業にも配慮を怠らない。フラッグシップであるワイン、「リトラ」は亡きエノロゴ、ジャコモ・タキスの指導の元につくられた。先述したワイナリー方針による自然酵母の活用、粘土質土壌、気候条件が重なりユニークなワインをつくることに成功した。

栽培面積: 63 オリーブ畑: - 標高: 250~500 生産本数: 250,000本

Chardonnay Baccante 2022 D.O.C. Sicilia

¥6,900 税抜

¥7,590 税込

度数: - - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ

コメント / Commento / Comment:

ビオディナミ農法でつくられたブドウ、シャルドネを使用。澄んだ金色でハチミツ、アカシア、カモミールを思わせる色が印象的。パイナップル、ネクタリンのはつらつとした果実のアロマにつづき、アーモンドやヘーゼルナッツのアロマが重なる。非常に余韻が長くいきいきとした酸味が後味に感じられる。骨格のあるつくりながらもバランスのとれたワイン。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 20 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
セメント槽 - Cemento - Cement

熟成 / Maturazione / Ageing: 15 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: リンゴ, Mela, Apple - トロピカル, Tropicale, Tropical - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - ニワトコ属, Sambuco, Elderberry -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: インターナショナル Internazionale

