

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

Litra 2019 I.G.P. Sicilia

度数: 14% - 生産本数: 5000 - 赤 Rosso

¥8,800 税抜

¥9,680 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% カベルネ・ソーヴィニオン



コメント / Commento / Comment:

リトラはワイナリーのフラッグシップワインでありそれにふさわしい品格をもったワインである。ルビーレッド色で凝縮感ある色合いである。エレガントでカベルネ特有の青みあるピーマンを思わせる気品ある香りにはじまりアプリコットやヴァニラの甘い香り、そしてフィニッシュにはヴィオラの可憐な花の香りが広がる。骨格のある味わいで心地よい酸味と同時に長熟の可能性が感じられる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 2 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
セメント槽 - Cemento - Cement

熟成 / Maturazione / Ageing: 39 / Mesi / Month

バリック - Barrique トンノー Tonneau

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: スパイス系, Speziato, Spicy - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 植物系, Vegetale, Vegetable - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

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: 重厚 - Lungo - Long

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

