

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とき海と山に囲まれた「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

Montenero 2014 I.G.P. Sicilia

度数: 13,5 - 生産本数: 10,000 - 赤 Rosso

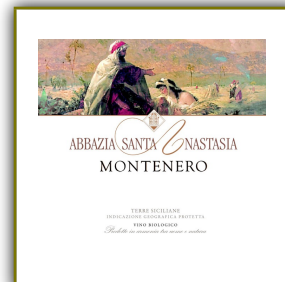
¥5,400 税抜

¥5,940 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

65 シラー
35 カベルネ・フラン



コメント / Commento / Comment:

色合いは凝縮感あるルビー色で赤ブドウの熟成した香りやチェリーの香りにはじまり甘草やハーブ、ヴィオラやヴァニラの印象的なアロマが楽しめる。深みある味わいでとても気品溢れる落ち着いた味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 15日 / Giorni / Days

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

熟成 / Maturazione / Ageing: 30ヶ月 / Mesi / Month

バリック - Barrique バリック Barrique

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

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

香り / Aromi / Aromas: 植物系, Vegetale, Vegetable - 果実, Fruttato, Fruity - スパイス系, Speziato, Spicy - 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: 印象的 - Persistente - Persistent

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

