

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がビオディナミク農法に転換され、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

Passomaggio 2022 I.G.P. Sicilia

¥5,700 税抜

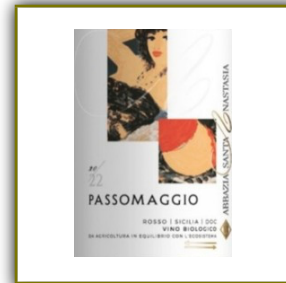
¥6,270 税込

度数: - - 生産本数: 35000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

70 ネーロ・ダーヴォラ
30 メルロ



コメント / Commento / Comment:

ステンレスタンクにてマセレーションとともに24~28度の温度を保ちながら10-13日かけておこなう。アリエ産のバリック樽（2年目）と5000Lの大樽を併用して15-18ヶ月かけて熟成させる。ネーロ・ダーヴォラが主体のパスソマッジョはアバツィア・サンタ・アナスタシアを代表する赤ワインの一つである。ルビーレッドの深みある色合いで香りはエレガントでチェリーやタバコの甘い香りにはじまり胡椒のスパイス感やヴァニラの香りに続く。ミディアムボディで柔らかいタンニン分が広がり終わりには酸度の高いマラスカチェリーの風味が感じられる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Fermentazione Spontanea
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 18 / Mesi / Month

バリック - Barrique 大樽 - Botte grande - Big barrel

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

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

香り / Aromi / Aromas: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - 植物系, Vegetale, Vegetable - スパイス系, Speziato, Spicy -

樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

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

