



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。

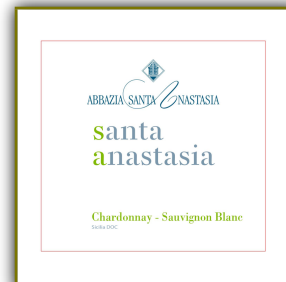
栽培面積: 63 オリーブ畑: - 標高: 250~500 生産本数: 250,000本

Sauvignon - Chardonnay 2021 D.O.C. Sicilia

¥3,600 税抜

¥3,960 税込

度数: - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

70% シャルドネ
30% ソーヴィニオン

コメント / Commento / Comment:

白桃を思わせるソーヴィニオンのフレッシュな香りに柑橘系の香り、りんごを思わせるシャルドネのふくよかなボリューム感がちょうど良い。人気の国際品種のブレンドで、どちらの良さもしっかりと感じられるカジュアルなワイン。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / Giorni / Days
発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Fermentazione Spontanea
ステンレス・タンク - Stainless
熟成 / Maturazione / Ageing: 34 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless
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 - 桃, Pesca, Peach - 柑橘系, Agrumato, Citrus -
ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ライト Light 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: デリケート - Delicato - Delicate

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

