



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

## Sinestesia 2023 I.G.T. Sicilia

度数: - - 生産本数: 0 - 白 Bianco

¥4,900 税抜

¥5,390 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ソーヴィニオン



### コメント / Commento / Comment:

ピンクグレープフルーツ、ヴェルガモット、マンダリンなど濃くて少しエキゾチックなアロマ。フルーティーでコクのある飲み口。海から近いエリアで、少し塩辛いミネラルのニュアンス。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 1 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 16 / Giorni / Days  
自然（野生）酵母 Lievito autoctono  
セメント槽 - Cemento - Cement

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / 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: 花の香り, Floreale, Floral - 柑橘系, Agrumato, Citrus - 桃, Pesca, Peach - 植物系, Vegetale, Vegetable -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium    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: 長い - Lungo - Long

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

