

Aia Vecchia

アイア・ヴェッキアの設立は1996年。ハンガリーの著名なエノロゴであるティボール・ガル氏の助言を得て、ペッレグリーニ家はトスカーナ海岸に位置するボルゲリと、マレンマに土地を購入した。植樹するブドウ品種についてクローン段階から選択し、それらの土地に合ったものを選んでいった。こうして1998年にアイア・ヴェッキアとしてリリースした初めてのワインが「ラゴネ」である。ブドウの収穫時には最大限に自然に敬意を払う。その働く人間のブドウに対する愛情がプラスされることにより、素晴らしいワインが生まれる。日照時間、また海拔がこの土地に適したブドウ栽培環境であるゆえにブドウは理想的に熟す。生産本数を増やすことに重きはおかず、それぞれの収穫されたブドウがきちんとケアされて醗酵、そして熟成を見守ることを大切にしている。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Lagone 2022 I.G.T. Toscana

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso

¥4,600 税抜

¥5,060 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

60	メルロ
30	カベルネ・ソ・ヴィニヨン
10	カベルネ・フラン

コメント / Commento / Comment:

凝縮感ある赤色でアロマにはブルーベリーやラズベリー、また木樽由来のヴァニラ香が広がる。骨格と品が兼ね備えられた味わいが広がり柔らかさとスパイシー感、そしてアマレーナを思わせるチェリーのニュアンスが楽しめる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 22 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

バリック - Barrique

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 - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - スパイス系, Speziato, Spicy -

チョコレート, Cioccolato, Chocolate - 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: 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: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: インターナショナル Internazionale

