



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の段階から選択し、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「ラゴーネ」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。

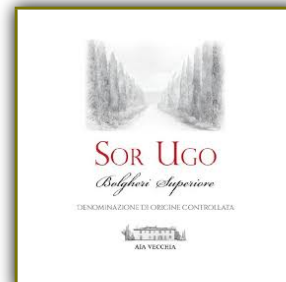
栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Sorugo Bolgheri Superiore 2020 D.O.C. Toscana

¥7,400 税抜

¥8,140 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

50% カベルネ・ソーヴィニオン
30% メルロ
15% カベルネ・フラン
5% プティ・ヴェルド

コメント / Commento / Comment:

深みと凝縮感あるルビーレッドの色味を帯びておりポテンシャルの高さがうかがえる。スパイスの香りがヒントになっており、ベリー系の果実香が広がる。力強さとミネラル感、そしてリッチな凝縮感で骨格のあるフルボディなワインに仕上がっている。

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: 18 / Mesi / Month

バリック - Barrique

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

テイステイングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - いちご, Fragola, Strawberry - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り - Legni - Vanilla 植物系, Vegetale, Vegetable -

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

