Aia Vecchia

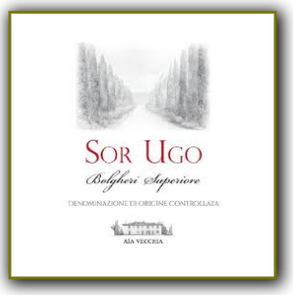
アイア・ヴェッキアの設立は1996年。ハンガリーの著名なエノロゴであるティボール・ガル氏の助言を得て、ペッレグリーニ家はトスカーナ海岸に位置するボルゲリと、マレンマに土地を購入した。植樹するブドウ品種についてクローンの段階から選択し、それらの土地に合ったものを選んでいった。こうして1998年にアイア・ヴェッキアとしてリリースした初めてのワインが「ラゴーネ」である。ブドウの収穫時には最大限に自然に敬意を払う。そこの働く人間のブドウに対する愛情がプラスされることにより、素晴らしいワインが生まれる。日照時間、また海抜がこの土地に適したブドウ栽培環境であるゆえにブドウは理想的に熟す。生産本数を増やすことに重きはおかず、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 2021 D.O.C. *Toscana*

度数: - **生産本数:** - 赤 Rosso

¥8,900 税抜
¥9,790 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

50%	カベルネ・ソーヴィニョン
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.

テイスティングノート/ Esame Organolettico / 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

enoteca ETLiViN yokohama DAL.1986