



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グであるティボール・ガル氏の助言を得て、ペツ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:

Vermentino IGT Toscana 2023 I.G.T. Toscana

¥3,900 税抜

¥4,290 税込

度数: 13 - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

90% ヴェルメンティーノ
10% ヴィオニエ
10%



コメント / Commento / Comment:

緑かった麦わら色でフレッシュなアロマが印象的。ハーブやピーチそしてアプリコットの心地よいニュアンスが楽しめる。酸味とミネラル感のバランスが抜群でほのかに塩味がアクセントになり口に含むとジューシーなミディアムボディ感が広がる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 4 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 2 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - トロピカル, Tropicale, Tropical - トロピカル - Tropicale - Tropical
ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

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

