

Aquileia Distilleria

アクイレイアの蒸留所はフリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州、ウーディネから南南東へ30kmほどの、海岸にテルツォ・ディ・アクイレイアに位置する。ディスティッレリアは蒸留所の意味であり、アクイレイアはこの町の名に由来する。このアクイレイアという町は紀元前180年頃、古代ローマ帝国の植民都市として建設され、交易の拠点として繁栄した。人々はラグーナ（湿地帯）を開拓して運河を造り、その運河沿いや港に倉庫が建ち並んだ。当時の人口は10万人を超えローマ、ミラノ、カプアに次ぐ大植民都市であった。ローマ帝国の衰退とともにこの町も次第に寂れてしまい、往時を偲ばせるものは無いに近い。高くそびえる鐘楼とロマネスク様式の大聖堂に圧倒されるが、都市らしいものはない。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数: 80,000本

Amaro Arancio NV - Friuli Venezia Giulia

¥8,100 税抜

¥8,910 税込

度数: 21 - 生産本数: - Liquore



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% フリウラーノ



コメント / Commento / Comment:

ハーブ、根、花を浸漬して造られるアマーロ・リキュール。そこにオレンジの果皮とエッセンシャルオイルを加えることで、心地よいフレッシュさが与えられています。

特別な低温浸漬（コールドインフュージョン）製法を用い、可能な限り手作業で丁寧に仕込まれた後、小さなオーク樽で熟成されます。

香りと本来のエッセンスを損なわないよう、過度な濾過は行わず、目の細かいコットン製の布製フィルターのみを使用しています。そのため、ボトルの底にわずかな澱が見られる場合がありますが、これは自然な造りの証です。

そのままストレートで約8℃に冷やして、または氷を入れてオレンジスライスを添えてお楽しみください。

砕いた氷に、細く削ったシトロン（セドラ）の皮を添える飲み方もおすすめです。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

バリック - Barrique

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

テイastingノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - イチジク, Fico, Fig - ザクロ, Melograno, Pomegrante -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins:

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept:

