

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

Antica Aquileia NV - Friuli Venezia Giulia

¥8,600 税抜

¥9,460 税込

度数: 48 - 生産本数: - グラッパ Grappa



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% レフォスコ



コメント / Commento / Comment:

大部分はアクイレイアの地域で取れた黒ブドウであるレフォスコ種から作れる。蒸留してからチステルニーナという大きな容器でグラッパを休ませ、その後出荷する。色合いは自然（樽熟成されていない）で透明感がある。個性的で独特の優しくフレッシュなヴィナッチャ（ブドウの搾りカス）の香りがあり、探すと基底に菊の小花をイメージさせる植物の香りを感じる。アルコール度数が高い為か、鼻に抜ける香り、味わいは直線的な印象。男性的な力強いイメージで飲み応えがある。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless

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

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - ベリー, Frutto di bosco, Berries -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full 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:

