

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

La Centenara Gran Riserva 10 Anni NV - Friuli Venezia Giulia

¥11,000 税抜

¥12,100 税込

度数: 46 - 生産本数: - グラッパ Grappa



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

40% トラミナー
30% ソ-ヴィニオン
20% マルヴァジア
10% マルヴァジア



コメント / Commento / Comment:

ワインを醸造する過程で排出されるブドウの絞りかすを蒸留させてつくられたのがグラッパ（フランスで言われるマール）。10年樽熟成させたコクと深みある味わいに親しみやすいリースリングやトラミネールといった特徴ある香りが広がります。アルコール度数は46%でグラッパとしては標準的なアルコール度数。味わいはグラッパに飲み慣れていない方にも大変オススメです。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 600 / Mesi / Month

バリック - Barrique

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: 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - 果実, Fruttato, Fruity - タバコ, Tabacco - ニワトコ属, Sambuco, Elderberry - 甘草, Liquirizia, Licorice -

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:

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

コンセプト / Concetto / Concept:

