

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

Moscato Affinato Barricato NV - Friuli Venezia Giulia

¥11,000 税抜

¥12,100 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% モスカート

コメント / Commento / Comment:

バリック樽での12ヶ月熟成によって得られたアロマを最大限に保持するため、本グラッパは無濾過で仕上げています。そのため、ボトル内に自然由来の澱が生じる場合がありますが、品質および味わいに影響はありません。

外観は黄金がかかった琥珀色。柑橘類、ヴァニラ、バラの花弁を思わせる複雑で華やかな香りが立ち上がります。口中では、使用ブドウ品種に由来する芳香成分が豊かに広がり、調和の取れた長い余韻へと続きます。

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.

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - イチジク, Fico, Fig - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

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:

