

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

Sgnape dal Checo NV - Friuli Venezia Giulia

¥7,800 税抜

¥8,580 税込

度数: 44 - 生産本数: - グラッパ Grappa



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

40% カベルネ・フラン
30% メルロ
30% レフォスコ



コメント / Commento / Comment:

2700L~3200Lのスロヴェニアオーク樽で1年間熟成させる。地場の黒ブドウのみを使用。僅かに香る樽の甘い香りが心地よい。「昔ながらのグラッパ」「素朴でグラッパらしい」との評価を頂く。「Sgnape (スニャーペ)」とはこの地方で言うグラッパのこと(ドイツの蒸留酒シュナップスがなまった)。「Checo(ケコ)」とはラベルに載っている人物の呼び名(フランチェスコを略してこう呼ぶ)で、つまりケコさんのグラッパということになる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 11 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

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: トロピカル, Tropicale, Tropical -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

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:

