

Cantina di Crateca

カンティーナ・ディ・クラテカのはじまり、それはイスキア島で2015年にカスターニャファミリーが手入れがされていなかった畑でブドウづくりをはじめたことです。がこのテラスのように段々畑に白ブドウと黒ブドウが植樹され、海風が常に吹き込まれる場所です。石が積み上げられたテラス式の畑であることで、強い海風から守られたり効果的に土壌へ水分が行きわたり、また雨量の影響も均一化されます。畑は島で最も高い標高789mのエポメオ山の麓、250mほどに位置し、ワイン全てに素晴らしい個性とフィネスが感じられ。豊富なミネラルを感じさせるワインがつくられます。

栽培面積: 2.5 オリーブ畑: 標高: 生産本数: -

Crateca Bianco 2021 I.G.T. Campania

¥6,400 税抜

¥7,040 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

フィア-ノ

度数: 13% - 生産本数: - 白 Bianco

コメント / Commento / Comment:

緑色かかった金色の色味でアプリコットやトロピカルの華やかなフルーツの香が広がる。口に含むとまるでミネラルのかたまりが広がり、凝縮した上品な果実味と穏やかな酸味が心地よく感じられる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7日 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 7日 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6月 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 2月 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: アプリコット, Albicocca, Apricot - ミネラル, Minerale, Mineral -
トロピカル, Tropicale, Tropical -

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

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

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

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

