

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けられます。

栽培面積: 2.5 オリーブ畑: 標高: 生産本数: -

Crateca Rosso Epomeo Rosso 2019 I.G.P. Campania

¥6,400 税抜

¥7,040 税込

度数: 13% - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

アリアニコ

コメント / Commento / Comment:

黒い果実を思わせるブラックチェリーやプラムのフルーツのアロマが広がり、口に含むと滑らかかつこなれたタンニンが心地よく広がる。黒胡椒のアクセントとなる香もくつきりとした輪郭を持たせる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 14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

トンノー - Tonneau

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6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 - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry -

ジャム, Confettura, Jam - トロピカル, Tropicale, Tropical -

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: 優しい - Setoso - Silky

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

コンセプト / Concetto / Concept: 中間的 Meta'

