

# Cantine Olivella

国立ヴェズヴィオ公園内のソンマ山の麓に位置する。この地域でのワインづくりは2000年前にさかのぼる。カンティーネ・オリヴェッラの4代目であるチーロ・ジョルダノによって火山灰と砂質のミックスされた土壌にブドウを植樹し、伝統的なブドウ栽培には非常に適した環境でもある。カンティーネ・オリヴェッラの名前の由来は「オリヴェッラ源泉（水が湧き出るところ）」を意味し、かつてはこの地域を治めていたボルボーネ家にもこの水が運ばれた。この源泉の近くにワインの熟成容器が見つかり、その容器に刻印されていた文字が「Sextis Catois Festus」というワイン生産者の名前であり、この場所が元来ワインづくりとして栄えていたことを意味する。12ヘクタールの畑を所有し、Sant'Anastasia, Pollena Trocchia, Somma Vesuvianaと3つのエリアに畑がまたがる。標高は300m~600mでビオ認証に沿った栽培をしている。

栽培面積: 12      オリーブ畑:      標高:      生産本数: 20,000

## Emblema Caprettone 2021 D.O.P. Campania

¥4,200 税抜

¥4,620 税込

度数: 12.5% - 生産本数: 9000 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100%



### コメント / Commento / Comment:

酸味とミネラルのバランスが非常に優れており飲み心地がとても良いワイン。独特な花を思わせる香が広がり、青リンゴのような爽快感も感じさせる。アフターが長くほろ苦みを感じさせる上品なテイスト。

### 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: 4月 / Mesi / Month  
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 4月 / Mesi / Month    ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: ミネラル, Minerale, Mineral - リンゴ, Mela, Apple - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light    酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

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

