

# 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

## Summa Catalanesca 2019 I.G.P. Campania

¥6,400 税抜

¥7,040 税込

度数: 13% - 生産本数: 2,400 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100%



### コメント / Commento / Comment:

ゴールドのくっきりとした色味で、熟した黄色い果実感、ほのかにアニスを思わせるアクセント、そしてレモンタイムとレモンバームのほのかなハーブ香が広がります。口に含むと素晴らしいストラクチャーと際立ったミネラル感が楽しめます。手摘み収穫後、ぶどうはすぐに圧搾されて発酵は80%をステンレスタンク、20%をオークバリックで行い約10ヶ月期間、シュールリー（澱の上）での熟成させます。そのあと約5ヶ月の瓶内熟成をしてリリース。スμμαは、そのカタラネスカ種の洗練されたスタイルを表現するために濾過を一切行わずに瓶詰めされます。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10 / Giorni / Days  
自然（野生）酵母 Lievito autoctono  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 10 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month    ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 花の香り, Floreale, Floral - 果実, Fruttato, Fruity - 植物系, Vegetale, Vegetable -

ボディ / Struttura / Body: フル Full    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: 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

