

# Carbone

現在のオーナーである Lica氏の父は、1970年代から2005年までぶどうは売却していましたが、2005年以降は優秀なエノログである Sergio Paternosterを招き、カンティエーナを設立し、現在はウルトレ地区の丘周辺に畑を所有します。畑はカンティエーナの周り、海拔500mほどで樹齢はおおよそ30~40年。所有する畑のうち6.5haでアリアニコを栽培し、白ブドウはフィアーノ、グレコ、ファランギーナが植樹されています。畑は黒い粘土質の土壌と火山灰土壌の混じりあっており、畑では除草剤は用いず、また化学肥料も最小限度に抑える農法を取り入れています。

栽培面積: 18      オリーブ畑:      標高:      生産本数: 40000

## 400 Some Aglianico del Vulture 2020 D.O.C. Basilicata

¥5,500 税抜

¥6,050 税込

度数: - - 生産本数: 0 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% アリアニコ

### コメント / Commento / Comment:

典型的なルビー色で香りには豊かなチェリーやブラックベリーの果実に続き、特徴あるクローブやシナモンと言ったアロマが感じられます。口に含むとまずアルコール、酸、タンニンに支えられた骨格が広がり後味にもブラックペッパーを思わせるアクセントも。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 14 / Giorni / Days  
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 24 / 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 Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - 花の香り, Floreale, Floral - スパイス系, Speziato, Spicy - スミレ属, Viola, Viola -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to 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: 重厚 - Lungo - Long

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

コンセプト / Concetto / Concept: インターナショナル Internazionale

