

# 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ゴである Sergio Paternosterを招き、カンティエーナを設立し、現在はヴ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

## Fiano Basilicata 2024 *Basilicata*

¥4,400 税抜

¥4,840 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

度数: - - 生産本数: - 白 Bianco

フィアーノ



### コメント / Commento / Comment:

口当たりが良く瑞々しさを感じるフィアーノ。ライムなどの柑橘のアロマに、バナナのようなトロピカルフルーツや白い花の香りのアクセント。ドライで、火山性土壌由来のピリッとしたスパイサーを感じます。飲み込んだ後にも広がる果実の余韻は、品質の高さを示します。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month

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

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - 柑橘系, Agrumato, Citrus - トロピカル, Tropicale, Tropical - イチジク, Fico, Fig - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light    酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

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

