

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

Rosa Basilicata 2024 I.G.T. Basilicata

¥3,900 税抜

¥4,290 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% アリアニコ

度数: - - 生産本数: 0 - ロゼ Rosato

コメント / Commento / Comment:

火山性土壌と昼夜の大きな寒暖差から生まれたロゼ。若木のブドウ畑から造られ、アリアニコらしいしっかりとしたボディを保ちながらも、飲み心地の良い一本。イチゴやマラスキーノチェリー、ザクロ、プラム、桜のような華やかな香りが広がり、口に含むとアメリカンチェリーやカシスといった黒系果実のニュアンスが感じられ、余韻には心地よい苦味と繊細なタンニンが残ります。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10 / 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: 14 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

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: 果実, Fruttato, Fruity - チェリー, Ciliegia, Cherry - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - ザクロ, Melograno, Pomegrante -

ボディ / Struttura / Body: 酸味 / Acidità / Freshness:

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins:

アフターテイスト / Retrogusto / After taste:

コンセプト / Concetto / Concept:

