

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

Stupor Mundi Aglianico del Vulture 2019 D.O.C. Basilicata

¥7,500 税抜

¥8,250 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:

最も樹齢の古い、40年以上の単一畑のブドウを使用。輝きのある濃いルビー色。チェリー、スパイスやバニラの香。しっかりとした骨格で熟したタンニンを感じ、濃厚で力強い味わいながらエレガントで余韻の長い味わい。

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 Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - スパイス系, Speziato, Spicy - 動物系, Animale, Animal - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: フル 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: 中間的 Meta'

