

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

Stupor Mundi Riserva 2017 D.O.C.G. Basilicata

¥11,000 税抜

¥12,100 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% アリアニコ

度数: -- 生産本数: 2.1 - 赤 Rosso

コメント / Commento / Comment:

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: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - 花の香り, Floreale, Floral - スパイス系, Speziato, Spicy -

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: 高貴 - Duro - Strong

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'

