

Casa Emma

このワイナリー名の由来はブカロッシ家がい取る前のオーナー、エンマ・ピッツァーリに遡る。キャンティ・クラッシコのゾーンとしては北限に近い。いわゆるキャンティ街道の北の始まりに位置する。この辺りから標高が高くなり、420mくらいの丘陵にぶどう畑が広がる。サンジョヴェーゼに力を入れているので、他にはメルローくらいしかない。トンノー (330L)、バリック (225L) の導入にも積極的だった。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

TuDream 2023 I.G.T. Toscana

¥6,000 税抜

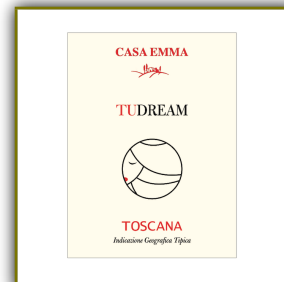
¥6,600 税込

度数: - - 生産本数: - - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ
メルロ



コメント / Commento / Comment:

ルビーがかった赤色。サンジョヴェーゼの鮮やかな果実味に、メルローのやわらかさが重なったエレガントなブレンド。赤い果実やスマイルの香りにヴァニラとモカのニュアンスが広がり、しなやかなタンニンと長い余韻を楽しめます。トスカーナを代表する“スーパータスカン”的な1本。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 8 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 花の香り, Floreale, Floral - ベリー, Frutto di bosco, Berries - チェリー, Ciliegia, Cherry - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

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: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: 中間的 Meta'

