

Col di Bacche

1997年にアルベルトとフランカ夫妻は現在のワイナリーがある畑（グロッセート県マリアーノ・イン・トスカーナ）約18haを購入した。購入当初はまだこの土地のワインの価値がそれほど認められていなかった。マレンマ地方の自然豊かな公園内にあるこの畑は、丘陵地帯であり、方角は南、南西で土壌は砂まじりの石灰質、海拔は150～260m。この土地を代表するワイン、モレリーノ・ディ・スカンサーノの価値をより多くの人に知ってもらうことは言うまでもなく、カベルネ・ソーヴィニオン、そしてメルロといった国際品種の栽培にも力を入れており、トスカーナ IGTに代表されるワイン、クピネーロはモレリーノに次ぐワイナリーのアイデンティティとも言うべきワインでもある。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Morellino di Scansano Rovente Riserva 2019 D.O.C.G. Toscana

¥5,500 税抜

¥6,050 税込

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

90% サンジョヴェーゼ
10% シラ-

コメント / Commento / Comment:

10月中旬に収穫。ソフトプレスを施し、25～28度の温度管理のなかでステンレスタンクにて1次醗酵、そして2次醗酵を12～18日かけて行う。熟成は全体の40～50%はバリック樽にて、残りはステンレスタンクにて約4～5ヶ月かけて行う。瓶熟の期間は特に設けていない。果実味豊かでフレッシュな花の香り熟した果実味といきいきとした酸が特徴的。アルコールのボリューム感を豊かに感じる温かみのある味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 14 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 10 / Mesi / Month

バリック - Barrique 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: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - スパイス系, Speziato, Spicy - ベリー, Frutto di bosco, Berries -
樽熟成の香り, Legni, Vanilla - チョコレート, Cioccolato, Chocolate -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - R ante

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 期待

