

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・ソーヴィニヨン、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 2023 D.O.C.G. Toscana

¥4,600 税抜

¥5,060 税込

度数: 14% - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ
シラ-
カベルネ・ソーヴィニヨン
メルロ

コメント / Commento / Comment:

チェリーやブラックオリーブ、スパイスの香り。凝縮した果実味とおどやかな酸が広がり、アルコールのボリューム感を豊かに感じる味わい。カジュアルに家で飲める「家のみ赤ワイン」の1本として是非とも選択肢に入れてはいかがでしょうか。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 8 / 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: 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: チェリー, Ciliegia, Cherry - スパイス系, Speziato, Spicy - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry -
樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

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

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 期待

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

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'

