

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、モレッリーノ・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、クピネーロはモレッ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:

Passito di Sangiovese 2011 I.G.T. Toscana

¥9,200 税抜
¥10,120 税込

度数: - - 生産本数: - 甘口ワイン Vino Dessert



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ



コメント / Commento / Comment:

トスカーナ州の海に面したエリアでつくられる。陰干しして糖度が高くなったサンジョヴェーゼを使用してつくられた甘口ワイン。甘みな味わいが広がりまるでタルトを食べたかのように思わせる上品なワイン。深みのあるルビー色。赤い果実やブラックベリージャム、スパイスを思わせる豊かな香り。やわらかなタンニンを感じ、凝縮感のある果実味とサンジョヴェーゼの持つ酸味とのバランスが良い甘口のワイン。

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

ステンレス・タンク - Stainless

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 - ジャム, Confettura, Jam -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

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'

