

Colle Duga

コッリオ (Collio) のゼーグラ (Zegla) 地区、スロヴェニアとの国境に近いゴリスカ・ブルダ (Goriška Brda) の丘陵地帯では、ワイナリーは独特で目を引く金属製のプレートによって示されており、今ではコッリオの風景の一部となっています。「コッレ・ドウガ (Colle Duga)」を示すプレートは丘の麓、そしてダミアン・プリンチッチ (Damian Princic) 家の住居兼ワイナリーへと続く道の入口にあります。プリンチッチ家は1889年以來、祖父ジュゼッペの時代からブドウ栽培とワインメイキングに従事し、1991年には当時まだ非常に若かったダミアンが家業を引き継ぎ、自身の土地の個性を見事に表現したワインを生み出します。ストラクチャーと酸、そして塩味 (ミネラル感) を備えた心地より味わいが特徴です。

栽培面積: 10 オリーブ畑: 標高: 生産本数: 60,000

Colle Bianco 2024 D.O.C. Friuli Venezia Giulia

¥8,800 税抜

¥9,680 税込

度数: -- 生産本数: -- 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

35% シャルドネ
25% マルヴァージ-ア
20% フリウラ-ノ
20% ソ-ヴィニヨン



コメント / Commento / Comment:

コッリオ地区の生産者であり、フリウリの優良生産社のひとつ。ステンレス熟成後、バリック樽にて熟成させます。金色かかった黄色の色合いでレモンやアカシヤの優しい香りが広がります。熟したバナナのクリーミーなニュアンスに心地よい酸味とフレッシュな果実味が口のなかで広がります。余韻が長くボリューム感、ミネラルも感じさせ非常にバランスの取れた味わいです。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 6 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / 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: 4 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: ニワトコ属, Sambuco, Elderberry - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - 花の香り, Floreale, Floral - アプリコット, Albicocca, Apricot - トロピカル, Tropicale, Tropical -

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: 期待

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

