

Colle Sorripa

ヴィッラ・ジュリアは1960年代にジュリア・カラファとマッテオ・カラファによって誕生した。2人はプーリア出身で若い時にトスカーナへ移り住み、出身地の想いと情熱を再現するべくこの場所にたどり着いた。1966年、フィレンツェのアルノ川で大洪水が発生した年にこのキャンティ・クラシコDOCGがあるサン・カチャーノ・ヴァル・ディ・ペーザに移り住んだ。今日までにオリーブ畑も開墾し、2001年にはサンジョヴェーゼ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオンを3ヘクタールに植樹した。家族経営で営んできたが2008年には新しいカンティーナを建設し、エノロゴのクラウディオ・ゴーリ氏を迎入れた。ここ数年はアジエンダ・アグリーコラ コッレ・ソッリーバ社がワイナリーの経営と畑の管理の責任者となっている。

栽培面積: 3

オリーブ畑: 9

標高: 250 - 290mt 生産本数: 18,000本

Chianti Classico Villa Giulia 2022 D.O.C.G. Toscana

¥3,900 税抜

¥4,290 税込

度数: - - 生産本数: 10000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ



コメント / Commento / Comment:

明るく紫がかかったルビーレッドの色調で、グラスに注ぐとサンジョヴェーゼらしいチャーミングな果実味が感じられます。ブルーベリーやラズベリー、プラムのフルーティーな香りに、黒胡椒やシナモン、さらにはすみれの花やハーブを思わせる複雑で心地よいアロマが重なります。口に含むと、ピロードのような滑らかな舌触りと繊細なタンニンが広がり、まろやかで上品な印象を与えます。ほどよい酸味が全体のバランスを整え、アフターにも果実味がしっかりと残る、余韻の長い一本です。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
セメント槽 - Cemento - Cement

熟成 / Maturazione / Ageing: 36 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / 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, Cilegia, Cherry - ベリー, Frutto di bosco, Berries - スパイス系, Speziato, Spicy - 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: 調和感有り

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: 伝統的 Tradizionale

