



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・カシャーノ・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・ゴリー氏を迎入れた。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

Matteo Rosso Toscana 2016 I.G.T. Toscana

¥4,400 税抜

¥4,840 税込

度数: - 生産本数: 3000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

50% カベルネ・ソーヴィニオン
50% メルロ



コメント / Commento / Comment:

濃いルビー色で凝縮したアロマが広がる。カベルネ・ソーヴィニオンとメルロが見事に調和された気品ある味わい。まだ若さが感じられるものの、取斂性あるテイストで心地よい酸味が広がる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 1820 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 1218 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - 植物系, Vegetale, Vegetable - 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-フル Medium to 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: 重厚 - Lungo - Long

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

コンセプト / Concetto / Concept: インターナショナル Internazionale

