



ウヰッラデ`プ`ッピ`は、元々はトスカーナ出身のデ`プ`ッピ`伯爵家によって何世代にも亘って経営されてきた。ルネッサンス時代の代表的作家であるダンテ・アリギ`エーリの書物、「神曲」にも記述があるほど、ファミリーの歴史は長い。ワインづくりの歴史も長く、現在は若い世代に引き継が`れており、2005年からはローザ・ボスコのラインもウヰッラデ`プ`ッピ`のラインに迎い入れた。カテリーナとウ`アルフレート`の兄弟が、ローザ`・ボ`スコの息子でありワイナリーオーナーであるアレッシオ・ドリゴをエノロギに畑においてはミア`ニのエンツォ・ポント`ニの指導を仰ぎ`ながらワイナリーの経営をしている。最新の醸造設備を備えるものの、これまで`の伝統を大切にしたい姿勢を貫いている。ワイナリーはチ`ウ`イダ`ーレ`デ`ル`フリウリより3キロほど`のモイマッコに位置する。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Ribolla Gialla 2022 I.G.T. Friuli Venezia Giulia

¥3,300 税抜

¥3,630 税込

度数: - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% リボッラ・ジャッラ

コメント / Commento / Comment:

明るい麦わらの色合いで柑橘のレモンやグレープフルーツを思わせる果実の香が広がります。口に含むと心地よいほろ苦味が広がり、洗剤とした酸とミネラルの旨みを感じられます。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / 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 Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: リンゴ, Mela, Apple - ミネラル, Minerale, Mineral -

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

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

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

