



ウヰッラデッピは、元々はトスカーナ出身のデ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ーニのエンツォ・ポントー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。ワイナリーはチウダール・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:

Spumante Ribolla Gialla NV D.O.C. Friuli Venezia Giulia

¥4,500 税抜

¥4,950 税込

度数: - 生産本数: - Sparkling Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% リボッラ・ジャッラ



コメント / Commento / Comment:

リボッラジャッラらしいドライでミネラルが十分楽しめるスパマンテ。輝きのある麦わら色。レモンやグレープフルーツ、ハーブの香り。フレッシュな果実味が口に広がり、キリッとした酸味を感じる爽やかなスパマンテ。

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: リンゴ, Mela, Apple - 花の香り, Floreale, Floral - ミネラル, Minerale, Mineral -

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: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

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

