



父ヌンツィオ・プリージ、娘ステファニーとデジレによって経営されている。気候の異なりによりヴィンテージごとにキャラクターが違うぶどうが産出されるワインからもそれが表現されている。ぶどうの樹への対処は最小限に抑え常に細心の注意を払っている。これらの仕事に対する熱意はワインを作り続けることへの勇気でもある。畑はエトナ山北側に位置し、ランダッツォからブロンテに向かう3haで標高は650-1100mにわたる。主要栽培品種はネレロ・マスカレーゼ、カッリカンテ、ピノ・ネーロ、トラミネール・アロマティコでその土壌に自然とあった品種である。収穫されたぶどうは桶やステンレスタンクに移し自然酵母で発酵がされる。(赤ぶどうは約10-12日/白ぶどうは2-3日)プレスはマニュアルでされる。赤ワインはバリックとトンノー(2-3年使用)で約12-24ヶ月熟成させ、白ワインはステンレスタンクで約1-2年熟成させる。フィルターはかけず出来る限り自然な工程でワインを醸造させる。

Carricante Iddu 2021 I.G.T. Sicilia

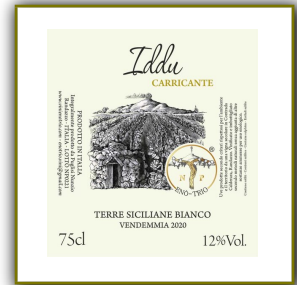
¥4,400 税抜
¥4,840 税込

度数: 12.5 - 生産本数: 1500 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100%



コメント / Commento / Comment:

エトナ火山はシチリア島の人々、なかでもこのカタニア周辺の人々にとって身近に感じられる優しさや自然の厳しさを教えてくれる厳格さを持ち合わせたことからエトナ火山のことをIdda (女性系) やIddu (男性系) の愛称で呼び、このワインにはIdduという名称がつけられた。Iddu (イッドゥ) はランダッツォのカルデララ地区にある畑のブドウからつくられる。カリカンテを主体に少量のグレカニコ、マルヴァジア、インゾリア、ミネラビアンカ品種をブレンドする。植樹されているカリカンテの一部は2013年にネレロ・マスカレーゼの古い株やミネラ種の畑だったところ接木され、他はフィロキセラの影響を受けていない古樹のカリカンテやエノトリオのオーナーによって植樹された若いブドウである。畑はエトナ火山の北部、海拔650メートルに位置し、土壌は火山性で、ミネラルと骨格が豊富なワインがうまれる。ワインは、緑かかった麦わら色で口に含むと、フレッシュで丸みがあり、風味が良く持続性がある。香りには、果実味、青リンゴ、軽い硫黄の含みがあり自然派ワインの特徴をもつ。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12日 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Fermentazione Spontanea
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 3ヶ月 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3ヶ月 / 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 - 果実, Fruttato, Fruity - 植物系, Vegetale, Vegetable - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

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: デリケート - Delicato - Delicate

コンセプト / Concetto / Concept: 自然派 Naturale

