

# Eno-Trio

父ヌンツィオ・ブリージ、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み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、ラング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ッロ・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。

## Dissonante - Traminer Aromatico 2023 I.G.T. Sicilia

¥6,600 税抜

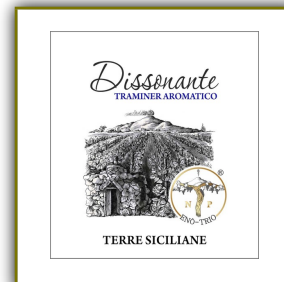
¥7,260 税込

度数: 13% - 生産本数: 4000 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% トラミネー



### コメント / Commento / Comment:

エトナの北西、ブロンテ村のコントラダ・ナーヴェに位置する。標高は1100mで周囲には栗やエニシダ、シダなどの樹木が植樹されており豊かな自然に囲まれた場所である。エトナDOCでつくられるエリア外であり冬の気候は厳しく夏も寒暖の差が激しい。それゆえにブドウに豊かな香りをもたらすことができ酸と特徴ある味わいが印象的である。トラミネール・アロマティコの畑は約1haであり畑は火山灰質であり周囲の樹木の成分も少なからずブドウに影響している。この品種は1990年最初にフランスで購入した苗木を植樹したところからはじまっている。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

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

熟成 / Maturazione / Ageing: 4 / Mesi / Month  
ステンレス・タンク - Stainless

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

### テイastingノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - トロピカル, Tropicale, Tropical - 柑橘系, Agrumato, Citrus -

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

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

