



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。

Francesco - Vendemmia Tardiva 2017 I.G.T. Sicilia

¥5,600 税抜

¥6,160 税込

度数: 15 - 生産本数: 1000 - 甘口ワイン Vino Dessert



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

ゲヴェルツトラミネール

モスカート・ディ・ノート



コメント / Commento / Comment:

フランチェスコというワイン名はオーナーの孫に由来する。畑は約0,5haでエトナ山の麓標高1100m、ブロンテ村のコントラーダ・ナーヴェに位置する。土壌はミネラル分を多く含む火山灰質である。ゲヴェルツトラミネールは遅摘みされモスカート・ディ・ノートも少しだけ加えられる。限りなく有機農法でブドウの栽培は行われている。色合いは濃い金色で香りは非常にデリケートでフローラル、熟した杏、ドライいちじく、アーモンドなどのニュアンスが広がる。調和された味わいで繊細さを兼ね備えている。フレッシュなチーズとの相性をぜひ楽しんでいただきたい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 25 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Fermentazione Spontanea

熟成 / Maturazione / Ageing: 3 / 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: 果実, Fruttato, Fruity - 桃, Pesca, Peach - 柑橘系, Agrumato, Citrus - トロピカル, Tropicale, Tropical -

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

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

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

