



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。

Grenache 2021 I.G.T. Sicilia

¥4,800 税抜
¥5,280 税込

度数: - - 生産本数: 700 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100%



コメント / Commento / Comment:

ブロンテ・エリアの海拔1100メートルのブドウ畑で栽培されている。非常に歴史ある畑であり、かつてこのエリアを統治したネルソン公爵によって元々フランスより持ち込まれた品種である。長年のネレロ・マスカレーゼについての研究と検証をベースに、これまでに輸入されたさまざまな品種についての研究した結果、グルナッシュはこのエリアにおいて耐風性があり、初期の糖度が高く、基礎的な肥沃度が高いことから植樹されている。ブロンテ・エリアには19世紀の終わりに持ち込まれたものの、1883年、一晩で地元農民によって何千もの若木がネルソン公爵のブドウ畑から盗まれ、この地域で特に「グラナズ」と名付けられたブドウ「グルナッシュ」がブロンテ・エリアに植えられた。現在ではブロンテ、ランダッツォの数少ない畑にしか残っていないおらず、フィロキセラで多くのブドウ畑から姿を消した。Dejaniraはギリシア神話に登場する女神のひとり。ワインはガーネットレッドからムラサキがかった色でシルキーなタンニン、標高由来の赤いベリー系の香りが広がる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10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astingノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - ラズベリー, Lampone, Raspberry - ベリー, Frutto di bosco, Berries - スパイス系, Speziato, Spicy -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light 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: 優しい - Setoso - Silky

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

