



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できて生産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、ランダッツォからプロンテに向かう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。

Merlot Tre Filari 2019 I.G.T. Sicilia

¥3,900 税抜

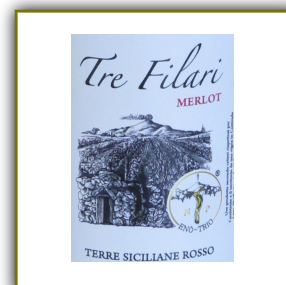
¥4,290 税込

度数: 13% - 生産本数: 500本 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% メルロ



コメント / Commento / Comment:

どこまでも自然農法のアプローチでつくられるエノトリオの魅力が詰まったのがこのワインかもしれません。エトナという場所が生む冷涼なテイストはメルロには難しさも感じられものの青みを抑えて穏やかな酸味と赤い果実味が広がる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 8日 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: - / Giorni / Days

開放木製タンク - Tronco Conico

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: ベリー, Frutto di bosco, Berries - 植物系, Vegetale, Vegetable - 花の香り, Floreale, Floral -

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: 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: 伝統的 Tradizionale

