



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壤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。

## Nerello Mascalese Pussenti 2017 D.O.C. Sicilia

¥5,900 税抜  
¥6,490 税込

度数: -- 生産本数: 1,500本 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネレッロ・マスカレーゼ



### コメント / Commento / Comment:

ネレッロ・マスカレーゼ100%からつくられたワインであり畑はコントラダ・カルデラーラに位置する。そこはエトナのブドウ栽培区画のなかでもっとも火山灰質の特徴が表現される場所であり、代々ブドウが栽培されてきた場所でもある。その近くには古くから植樹されているオリーブ種、bランドルフィーノやノチェッラーラ・デッラ・エトナ(エトナの地場品種)も見られる。また少ないがクレカニコ、グルナッシュ、マルヴァジア、インゾリア、ミネッラなども植樹されており、それぞれ収穫される。標高は650mで火山灰質ゆえにスケレトロ(岩石)のミネラル分が豊富に含まれる。色合いくっきりとしたはルビー色で香りにはベリーのニュアンスをはじめスパイスやバニラのエッセンスが広がる。ローストした赤身肉やジビエ、熟成させたチーズ、辛味あるお料理などと相性が良い。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month

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

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

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい Accennata

ヴァニラ(木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 重厚 - Lungo - Long

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

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

