

# 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、トラミネーロ・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。

## Tiurema Pinot Nero 2021 I.G.T. Sicilia

¥6,600 税抜

¥7,260 税込

度数: 14 - 生産本数: 3000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ピノ・ネーロ

### コメント / Commento / Comment:

ピノ・ネーロ100%からできたティウレマの畑は粘土質で約0,5haである。標高は1000mに及びエトナ山の北側、マレット村の活火山であるピッツォ・フィリチャ山の麓に位置する。周辺では昔から自然農法を行っており有機肥料のみを使用している。エトナの粘土質土壌でつくられるピノ・ネーロ種に容易さはない。ヴィンテージごとのストーリーがあるのは当然である。色合いは明るい赤みを帯びておりタンニン分は柔らかくベリーの香りが広がる。なかでもアマレーナを思わせる特徴ある香りが印象的であり主張ある味わいと長い余韻が楽しめる。お肉料理でもとくにジビエ、そして熟成させた味のしっかりとしたチーズとの相性が良い。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 20 / Giorni / Days  
自然 (野生) 酵母 Fermentazione Spontanea  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 18 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / 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 - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 植物系, Vegetale, Vegetable - 花の香り, Floreale, Floral - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか Raffinato

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 高貴 - Duro

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

