



ファットリア・レ・テッラツェの歴史はアンコーナ県のヌマーナにカンティーナがスタートした1882年に遡る。アドリア海よりほど近く海風が常に吹く。1800年終わり、既にテルニ家はこの土地に根付いているモンテプルチャーノ種を用いてワイン造りを行っていた。今日はアントニオとジョルジア夫妻がワイナリーの経営しており、マルケIGTながらもモンテプルチャーノにメルローとシラーをブレンドしたワイナリーを代表するワインの一つ「カオス」やロッソ・コーネロ DOCGの「サッシネーリ」を醸造するなどマルケ州のトップ生産者として名高い。醸造家にはフェデリコ・クルトゥス氏を起用し、約90000本のワインをリリースしている。所有している畑は約16haである。

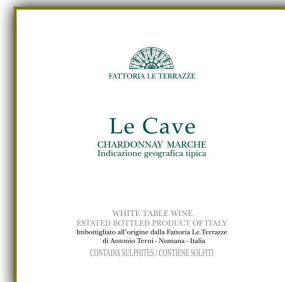
栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数: 90,000

Chardonnay - Le Cave 2021 I.G.T. Marche

¥3,600 税抜

¥3,960 税込

度数: 13% - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ

コメント / Commento / Comment:

輝きのある麦わら色が反映された黄色い色合いでトロピカルフルーツ、パナナや、バニラの香りが広がります。樽熟成由来のヴァニラやナッツを思わせる香もアクセントになっています。口の中に含むとなめらかな酸味を持ち、豊かで複雑みを帯びた果実味とミネラル感のバランスが楽しめます。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 2 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 8 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month

バリック - Barrique ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: トロピカル, Tropicale, Tropical - ミネラル, Minerale, Mineral - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - ニワトコ属, Sambuco, Elderberry -

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: 期待

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

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

コンセプト / Concetto / Concept: インターナショナル Internazionale

