

# Fattorie le Terrazze

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 2023 I.G.T. Marche

¥4,800 税抜

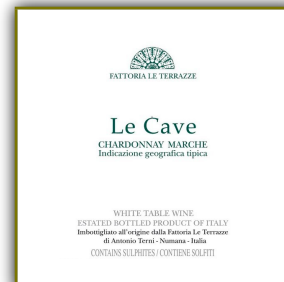
¥5,280 税込

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:

このワインの名前は、モンテ・コネロに位置するシローロの古代の石切り場に由来しています。この採石場で切り出された石は、1882年に建てられた私たちのワイナリーの建設にも使われました。収穫されたばかりのブドウを全房のまま優しくプレスし、得られた果汁を低温で静置して清澄させた後、選別酵母を添加して発酵させます。発酵は15~16°Cの管理された温度で行われます。発酵後は澱とともに6~8ヶ月間熟成させる「シュール・リー製法」で風味を引き出します。その後、瓶詰めてから最低6ヶ月間瓶内熟成を行います。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、バナナや、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、豊かで複雑さ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

