



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

Rosso Conero 2021 D.O.C. Marche

税抜
税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% モンテプルチャーノ

コメント / Commento / Comment:

チェリー、プラムの穏やかなアロマ。ソフトな口当たりで、タンニンがほどよく感じられ洗練された優しい果実味が広がる赤ワイン。アドリア海からも近く、常に風が吹いているため温暖な気候で過ごしやすい場所である。マルケの伝統的なラザニア「ヴィンチスグラッシ」や、鱈とジャガイモの煮物「ストッカフィッツォ」など、シンプルなお料理によく合います。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 4 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイastingノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - チョコレート, Cioccolato, Chocolate - 植物系, Vegetale, Vegetable -

樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

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

