



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、マルゲ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

Sassi Neri Rosso Conero Riserva 2018 D.O.C.G. Marche

¥6,500 税抜

¥7,150 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:

モンテプルチャーノ100%でつくられたロッソ・コーネロ・リセルヴァ。濃いルビーレッド色で、カシスやスグリの芳しい果実のアロマが広がる。口に含むとジューシーで肉厚な果実感が広がり、リコリス（甘草）も感じられる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 24 / Mesi / Month
大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / 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 - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - 甘草, Liquirizia, Licorice -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

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

