



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

Visions of J. Conero Riserva 2015 D.O.C.G. Marche

¥7,600 税抜

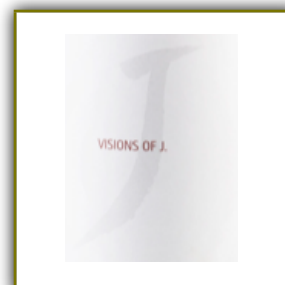
¥8,360 税込

度数: 13% - 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:

ボブ・ディランの熱烈なファンである当主のアントニオ氏が、このワインをテイastingした際にVision of Joannaからインスピレーションを得てVision of Jとネーミングにした。モンテプルチャーノ種はスポットライトを浴びないブドウ品種であるもの、野性味ある果実味とカベルネ・ソーヴィニオンを思わせる収斂性が楽しめるワイン

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3日 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15日 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 24ヶ月 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12ヶ月 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイastingノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - イチジク, Fico, Fig - ベリー, Frutto di bosco, Berries -

植物系, Vegetale, Vegetable - タバコ, Tabacco - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

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: インターナショナル Internazionale

