

Hibiscus

小さいながらも設備の整ったカンティーナではウスティカ島の特色を明確にするワインがつくられます。白ワインは3種類、そしてロゼと赤ワインが作られます。ブドウ品種ジビッポは島を代表するブドウ品種であり、スローフード認証のレンズ豆とならぶ2大特産物にも指定されるほど。ウスティカ島はパレルモより70km北に位置しフェリーでたどり着くことができ、ティレニア海に浮かぶ人口1300人ほどの小さな島。海底火山が盛り上がった島でもあり、土壌は火山灰質。火山と海の偉大なエネルギーによってできる農作物は近年大変注目を浴びています。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数: 12,000

Grotta dell'Oro 2024 I.G.T. Sicilia

度数: 13 - 生産本数: 2500 - 白 Bianco

¥9,800 税抜

¥10,780 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% モスカート・ダレッサンドリア



コメント / Commento / Comment:

2020年ヴィンテージはガンベロ・ロソでトレビッキエリを獲得。ジビッポ100%。ハーブ由来の豊かな香にモスカート由来の甘いニュアンスが口に広がりながらも豊富な酸と果実味が広がる。エキゾチックなアロマが広がるミディアムボディのワイン。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 7 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: / 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 - アプリコット, Albicocca, Apricot - イチジク, Fico, Fig - 柑橘系, Agrumato, Citrus - 植物系, Vegetale, Vegetable -

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: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

