

Hibiscus

小さいながらも設備の整ったカンティエ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

L'Isola Bianco 2024 I.G.T. Sicilia

度数: 13 - 生産本数: 4500 - 白 Bianco

¥8,800 税抜

¥9,680 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:



50% インゾーリア
50% カタラット



コメント / Commento / Comment:

黄緑色かかった黄色。カタラット由来のレモンのほろ苦みが広がりインゾーリアの酸味がしっかりと感じられる。独特な甘苦みが印象的で旨みが凝縮しており豊富なミネラル感が感じられる。

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 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: 柑橘系, Agrumato, Citrus - トロピカル, Tropicale, Tropical -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full 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: n.d

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

