

Il Convento

レモンやオレンジなど柑橘類の宝庫として知られるソレント半島。その先端部にあるマッサ・ルブレンスMassa Lubrenseは半島の中で最も評価の高いレモンの産地とされる。イル・コンヴェント社はこの町の緑に染まった丘の上に5haの自家農園を所有しており、ここでは約2000本のレモンの木が栽培されている。「イル・コンヴェント」の名前は、この農家に隣接する修道院(=Convento)からとったもので、現在は4代目となるジュゼッペGiuseppe氏が引き継ぐ。家族経営の小さな農家ではあるが100年もの歴史を持ち、古くからレモン栽培に携わってきた。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Arancello NV - Campania

度数: 30 - 生産本数: 0 - Liqueore

¥7,800 税抜

¥8,580 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100%

コメント / Commento / Comment:

着色料・香料・保存料一切無し。清涼しいレモンの香りとすっきりとした心地よい苦味と甘み。レモンの皮を原材料にして純アルコールを添加してつくられた南イタリア、カンパーニャ州を代表するリキュール。純粋にリキュールとして食後酒を楽しむのはもちろんのこと、アルコール度数は34%ほどあるのでトニックやソーダで割ることによってカクテルとして提供するの面白い。冷蔵庫や冷凍庫で良く冷やしてお楽しみください。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 0 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 0 / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 0 / Mesi / Month

瓶熟 / Affinamento / Refining: 0 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

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

