

# Nuraghe Crabioni

2003年創業。サルデーニャ島の最北部、サッサリ(Sassari)県のソルソ(Sorso)に35haを所有し、約80000本のワインを生産します。美しいビーチの水際まで迫る畑ではヴェルメンティーノ、カンノナウのブドウが栽培されており、ワイナリーとしてはまだ歴史は浅いものの、近代的な醸造設備を導入し同時に土地の人間たちの知恵を生かしたワインづくりを努めています。粘土質土壌が主体で石灰や砂混じりの土壌も見られます。海風が頻繁に流れてくること、そして比較的穏やかな冬の気候がブドウの生育にも大きく影響します。

ヌラーゲ (nuraghe)とは、イタリアのサルデーニャ島全域に見られる巨大な先史時代の建造物を意味します。

栽培面積:                      オリーブ畑:                      標高:                      生産本数:

## Kanimari - Vermentino di Sardegna 2021 D.O.C. Sardegna

¥3,800 税抜

¥4,180 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ヴェルメンティーノ



### コメント / Commento / Comment:

Kanimariはドライでフレッシュなワインである。麦わらかかった黄色でナン、ライム、柑橘の心地よい香りが広がる。アクセントとなる酸味でファーストインプレッションにはグレープフルーツを思わせる香りが特徴的。塩味ある味わいでアフターもほどよく長い。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month    ボトル / Bott.

### テイastingノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas:                      柑橘系, Agrumato, Citrus - 果実, Fruttato, Fruity - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body:    ミディアム-ライト Medium - Light    酸味 / Acidità / Freshness:    柔らかい - Accennata - Hinted

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:    デリケート - Delicato - Delicate

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

