

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:

Sussinku Bianco Romangia 2021 *Sardegna*

¥4,200 税抜

¥4,620 税込

度数: - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ヴェルメンティーノ

コメント / Commento / Comment:

遅摘みしてよく完熟したヴェルメンティーノを使用。ソフトプレスにより丁寧に压榨しステンレスタンクで発酵後、瓶詰めされるまで澱とともに長く静置される。蜜を思わせる凝縮感が印象的。フレッシュな柑橘のアロマにアーモンドやミネラルのニュアンス。複雑味のある白ワインでエビやスズキなどの魚介類とトマトソースベースのお料理との相性が抜群。カラスミとの相性は言うまでもなく！

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 2 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
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: 3 / 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 - ミネラル, Minerale, Mineral - イチジク, Fico, Fig - ザクロ, Melograno, Pomegrante - 桃, Pesca, Peach -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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: 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

