

# 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:

## Vermentino di Sardegna 2021 DOC Sardegna

¥3,500 税抜

¥3,850 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:

明るい金色の色合いでグレープフルーツ、ハーブを思わせる香が広がりほんのりと塩味を感じさせミネラル感も口に広がります。サルデーニャのヴェルメンティーノらしいほどよく心地よい果実のボリューム感、シャープな酸が混じり合ったミディアムボディのワイン。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12日 / Giorni / Days  
培養酵母 Lievito Selezionato  
ステンレス・タンク - Stainless

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

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6ヶ月 / 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 - 植物系, Vegetale, Vegetable - ハーブ系

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light    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: デリケート - Delicato - Delicate

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

