

Officina del Vento

3人のイタリア人マスター・オブ・ワインがつくる新しいワイナリー、オフィチーナ・デル・ヴェント。ガブリエーレ・ゴレリ（モンタルチーノ）、アンドレア・ロナルディ（ヴェネト）、ピエトロ・ルッソ（シチリア）の3人が生み出すワイン、グリッコはシチリア、マルサラでの新たなプロジェクトです。

栽培面積: 1 オリーブ畑: 標高: 生産本数: 4176

Officina del Vento Grillo 2023 I.G.T. Sicilia

¥17,600 税抜

¥19,360 税込

度数: - 生産本数: 4,176 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% グリッコ



コメント / Commento / Comment:

エガーディ諸島の小島であるモツィアは、トラパニ県のマルサラにあるラグーン（塩湖）に位置する。この島にはブドウ畑とラグーンが結びついた特有のエコシステムが存在する。西暦800年頃、イギリス人がこのマルサラの土地に来てからこの小さな島の歴史が始まった。畑はアレベレロ仕立て、すべて有機農法であり、灌漑式（農地に外部から人工的に水を供給すること）ではない。ブドウは収穫後、小舟で本島へ、そしてブドウのアロマが失われないよう設計された冷蔵トラックでテヌータ・レガレアーリへと運ばれる。色は緑がかった黄色で、甘みのあるエニシダ、レモングラス、アニス、また白胡椒のスパイス感をともなった香りが広がる。フレッシュな味わいで後味に心地良い塩味をまとったワインである。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10 / Giorni / Days

開放木製タンク - Tronco Conico

熟成 / Maturazione / Ageing: 6-8 / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless バリック - Barrique

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: イチジク, Fico, Fig - トロピカル, Tropicale, Tropical - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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: 印象的 - Persistente - Persistent

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

