

Olivella

ビオ農法に力をいれてきた。父親のウンベルトを二人の息子ダニーロとピエトロが助けている。ローマの南西、カステッリ・ロマーニ地区に位置する。標高350メートルの畑はグイヨ仕立て。土壌がもともと火山灰質であることから、ミネラル質が豊富で新しいフラスカーティを生み出している。Frascatiという呼称ゆえに、この地域の品質の再評価がなされていないのが残念なところだ。このワイナリーを代表するFrascati Racemoは木樽を使って発酵している。結果として酒質が高く厚みに富んだフラスカーティになっている。総生産本数88,000本

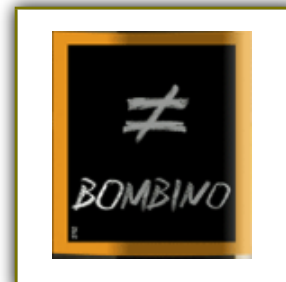
栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Bombino 2018 I.G.T. Lazio

度数: - - 生産本数: - 白 Bianco

¥2,500 税抜

¥2,750 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ボンビーノ

コメント / Commento / Comment:

ラツィオ州のフラスカーティエリアで収穫されるボンビーノ・ピアンコ種を使ったワイン。土壌由来のミネラル感が全体に感じられ、アルコール度数が程よく、軽い飲み心地が印象的。フローラルな印象を受け、酸味は軽快。

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: 4ヶ月 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 2ヶ月 / 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 -

ボディ / Struttura / Body: ライト 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: 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

