



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:

## Cesanese 2016 I.G.T. Lazio

¥4,000 税抜

¥4,400 税込

度数: - - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% チェザネーセ



### コメント / Commento / Comment:

ルビーレッド色でヴァニラやカカオを思わせる凝縮したエレガントな香りが広がります。口に含むとリパッソ由来（絞リカスを浸漬させてワインに厚みをもたせる手法）のドライチェリーの甘みや樽熟成からの持続性かつ丸みある果実味が楽しめます。

### 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:                              12ヶ月 / Mesi / Month

バリック - Barrique

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:                      ベリー, Frutto di bosco, Berries - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body:      フル Full      酸味 / Acidità / Freshness:      穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:                              調和感有り

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:                              中間的 Meta'

