

# 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:

## Racemo Frascati Superiore 2024 D.O.C.G. Lazio

¥5,900 税抜

¥6,490 税込

度数: - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

50% マルヴァジア・プンティナータ  
20% マルヴァジ・ア・ディ・カンディア  
20%  
10% グレケット



### コメント / Commento / Comment:

やや明るい麦わら色で、緑がかった輝きがフレッシュさを感じさせる。白い花や柑橘、やわらかな果実の香りに、ほのかな香ばしさとミネラルのニュアンス。味わいは辛口でバランスの取れた中程度のボディ。爽やかな酸が心地よく、クリーンで上品な余韻が続く。若いうちに楽しみたい一本。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 1 / Giorni / Days  
発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10 / Giorni / Days  
ステンレス・タンク - Stainless  
熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month  
ステンレス・タンク - Stainless  
瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

### テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - リンゴ, Mela, Apple - ミネラル, Minerale, Mineral -

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: n.d.

