



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。このワインナリーを代表する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 Rosso 2012 I.G.T. Lazio

度数: 13 - 生産本数: - 赤 Rosso

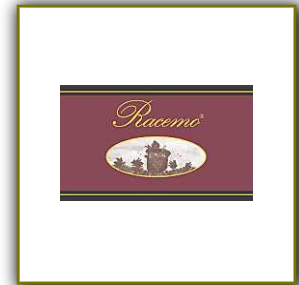
¥2,900 税抜

¥3,190 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

40% サンジョヴェーゼ
60% チェザネーゼ



コメント / Commento / Comment:

サンジョヴェーゼにフラスカーティの地場品種、凝縮感あるブドウ品種チェザネーゼをブレンドしたワイン。全体的に凝縮したベリー系を思わせる果実のアロマが広がり、木樽由来のヴァニラの香り、口に含むとシルキーでなめらかでプラムのジャムのような味わいが広がる。グリルした鶏肉とぜひ。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15日 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 8ヶ月 / Mesi / Month
バリック - Barrique 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 Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

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: 伝統的 Tradizionale

