



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:

Tre Grome Frascati Superiore Riserva 2014 D.O.C.G. Lazio

¥3,000 税抜

¥3,300 税込

度数: 13 - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

30	ベッローネ
30	マルヴァジア
20	トレッビア-ノ・トスカ-ノ
20	マルヴァジア・ディ・カンディア



コメント / Commento / Comment:

輝きのある深みのあるイエロー。黄色い果実や柑橘系、ほのかにバニラの香り。柔らかな酸味を感じ、果実の凝縮感やたっぷりとしたコク、ミネラルを感じる、ポリューバランスの取れた味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month

バリック - Barrique バリック Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: / 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 - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full 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: 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

