

Plani Arche

ウンブリア州のベヴァーニャは、アッシージの聖フランチェスコ大聖堂（画家ジョットにより描かれた『小鳥に説教する聖フランチェスコ』が有名）からほど近く、6haを所有するプラニ・アルケはオーナーのロベルト・ディ・フィリップと妻のエレナによって経営されています。畑が広がるモンテファルコエリアは、緩やかな丘陵地帯に位置し、土壌は石灰質と粘土質で構成され、ボディとタンニンがしっかりとしており複雑味のあるブドウ品種、サグランティーノが収穫されます。サグランティーノの由来については様々な諸説が考えられており、1994年以降、畑は有機農法（Agricoltura Biologica）で耕されている。黒ブドウはサグランティーノ、サンジョヴェーゼそしてバルベラが栽培され、白ブドウはグレケットとトレッピアーノが栽培されています。近年はより自然派ワインづくりに注力しており、グレケットを使用したペットナットなど高い評判を得ています。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

A Modo Mio Bianco Frizzante 2021 I.G.T. Umbria

¥3,800 税抜

¥4,180 税込

度数: 13% - 生産本数: 1800 - Sparkling Frizzante



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% トレッピアーノ



コメント / Commento / Comment:

濃い金色で淡さを感じさせる色合い。自然な味わいで優しい柑橘、金柑、りんごを思わせる優しい果実が広がります。自然酵母由来の酵母の旨みを楽しめるペットナットで微発泡スタイルのワインです。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7日 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 14日 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 3ヶ月 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 1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 - リンゴ, Mela, Apple -

ボディ / Struttura / Body: ライト Light 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

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

