

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・フィリッポ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:

Gordito Orange Wine 2024 I.G.T. Umbria

¥5,900 税抜

¥6,490 税込

度数: - - 生産本数: 2200 - オレンジ Orange



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% グレケット



コメント / Commento / Comment:

オレンジワイン。ノンフィルター。マセラシオンしたブドウの皮由来の苦味とアプリコットとオレンジの香りが広がる。酸はしっかりと感じられる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 2 / Giorni / Days
発酵 / Fermentazione / Fermentation: 14 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Fermentazione Spontanea
ステンレス・タンク - Stainless
熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless
瓶熟 / Affinamento / Refining: 1 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: アプリコット, Albicocca, Apricot - スパイス系, Speziato, Spicy - デーツ, Datteri, Dates -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

