

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ーラが栽培され、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も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:

## Grechetto 2022 I.G.T. Umbria

度数: - - 生産本数: 0 - 白 Bianco

¥3,400 税抜

¥3,740 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% グレケット



### コメント / Commento / Comment:

低温で果皮と共に発酵。シュールリーも行う。白桃、熟したりんご、スパイシーさをあわせもち、アフターはドライで料理とも合う。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 21 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 7 / Giorni / Days  
自然（野生）酵母 Fermentazione Spontanea  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 4 / Mesi / Month  
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 桃, Pesca, Peach - アプリコット, Albicocca, Apricot - トロピカル, Tropicale, Tropical - スパイ系, Speziato, Spicy -

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: 優しい - Setoso - Silky

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

