

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、サグランティエーノが収穫されます。サグランティエ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エーノ、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ヴィ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:

Montefalco Rosso 2019 D.O.C. Umbria

¥3,400 税抜
¥3,740 税込

度数: - - 生産本数: 15000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

60% サンジョヴェーゼ
25% バルベーラ
15% サグランティエーノ



コメント / Commento / Comment:

全体的に素朴な味わいでサンジョヴェーゼの酸味も穏やかでタンニンも優しい。バルベーラ由来の土っぽさやハーブ香もあり自然的なワインの味わいは感じられる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10日 / Giorni / Days
発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15日 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless
熟成 / Maturazione / Ageing: 8ヶ月 / Mesi / Month
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 Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - ベリー, Frutto di bosco, Berries - スパイス系, Speziato, Spicy -
樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

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: 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: 中間的 Meta'

