

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:

Sagrantino di Montefalco Apoca 2017 D.O.C.G. Umbria

¥7,800 税抜
¥8,580 税込

度数: -- 生産本数: 6000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サグランティーノ



コメント / Commento / Comment:

深みあるルビーの色合いでよく熟した赤果実と黒果実にはじまりカカオやバニラ、リコリスなどの特徴あるスパイスの複雑な香りが広がります。口に含むと、なめらかなタンニンが広がりブドウ由来の力強い果実味、そして骨格あるボディが感じられます。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 20日 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 24ヶ月 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

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 - チェリー, Ciliegia, 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: フル Full 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: 高貴 - Duro - Strong

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

