

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:

## Troncafuga Bianco 2022 I.G.T. Umbria

¥3,000 税抜  
¥3,300 税込

度数: 12.5% - 生産本数: 2100 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% トレッピアーノ



### コメント / Commento / Comment:

ノンフィルターワイン。自然派スタイル。みずみずしい果実の香。ほどよい渋み、苦味。還元香なし。アフターに酸が感じられる。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 5 / Giorni / Days  
発酵 / Fermentazione / Fermentation: 7 / Giorni / Days  
自然（野生）酵母 Lievito autoctono  
ステンレス・タンク - Stainless  
熟成 / Maturazione / Ageing: 2 / 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: 花の香り, Floreale, Floral - 柑橘系, Agrumato, Citrus -

ボディ / Struttura / Body: ライト Light                      酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh  
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

