

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 Rosso 2021 I.G.T. Umbria

¥3,000 税抜  
¥3,300 税込

度数: 14% - 生産本数: 2,100 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

85% サンジョヴェーゼ  
15% その他赤ブドウ



### コメント / Commento / Comment:

タンニンと甘みが混ぜ合わさったニュアンスで凝縮した果実感が広がる。ジューシーという言葉がよく似合うワイン。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7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: 3ヶ月 / Mesi / Month  
ステンレス・タンク - Stainless  
瓶熟 / Affinamento / Refining: 3ヶ月 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Ciliegia, Cherry - スパイス系, Speziato, Spicy - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light      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: デリケート - Delicato - Delicate

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

