



ポデーレ・ラニエーリの近くには典型的なトスカーナの風景を彷彿させる道がある。地中海性の森林で覆われなだらかな丘によって形成された谷を通る道である。この辺り一帯は肥沃な土壌が広がりこの近辺の農業従事者は耕作と手入れが常に必要であることを知っている。鉄分、そして鉱物が豊富でこのあたりにはかつて鉱山があった。遠くないところに海があり、エルバ島があり、湾から吹く風が新鮮だ。湿った塩辛さを感じさせる。馬、オリーブの木といった自然と一体となったポデーレラニエリではブドウの樹を育て、貴重な自然遺産である古いブドウ畑を保護し、この土地のユニークさを伝えることが仕事でもある。

栽培面積: 3.5 オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Sardonico 2021 I.G.T. Toscana

¥3,980 税抜

¥4,378 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

トレッピアーノ
マンゾーニ
ヴィオニエ



コメント / Commento / Comment:

Sardonicoとは、皮肉で不遜であるという意味をもつ。まるでモナリザの微笑のようである。マレンマという場所が素晴らしい白ワインを生み出すことができるテロワールであり、それを体現したワインがこのサルドニコである。香高く、口当たりが柔らかく、同時にフレッシュで持続性のあるワインを完成させ、そこに酸味がプラスされる。何年にもわたって研究と進化を重ね、まさに驚かされるようなワインがこのトレッピアーノ、ヴィオニエ、マンゾーニの出会いだった。それを見つけたと思ったときの嘲笑がモナリザの微笑でもある。

【味わい】

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 7 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / 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 Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 植物系, Vegetale, Vegetable - トロピカル, Tropicale, Tropical - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

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

