



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:

Solo Cabernet 2018 D.O.C. Toscana

度数: 12.5 - 生産本数: - 赤 Rosso

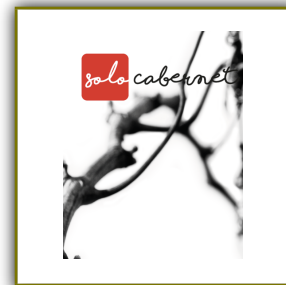
¥6,000 税抜

¥6,600 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% カベルネ・ソーヴィニオン



コメント / Commento / Comment:

カベルネ・ソーヴィニオンは間違いなく国際的なブドウ品種であり、他のどのブドウよりもこのマレンマに第二の故郷を見つけた。その芽は、開花時に非常に壊れやすく、この土地の人々と同じように、すぐに抵抗力があり粘り強いブドウ品種でもある。そして、シルクのように繊細ながら丈夫で生き生きとしたタンニンをもつ厚い皮が特徴的で小さな房を生み出す。秋が始まるのを辛抱強く待っている間、房はゆっくりと熟し、葉に覆われて収穫を待つ。ユーカリやバジルのハーブ香、ブラックベリー、マラスカチェリーの熟した甘い果実の香が広がり、スパイシーで複雑な後味が続きます。口の中はしなやかなタンニンで包み込まれる。

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: 12 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau

瓶熟 / Affinamento / Refining: 8 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - チェリー, Ciliegia, Cherry - スミレ属, Viola, Viola -

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: 重厚 - Lungo - Long

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

