



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 Manzoni 2020 D.O.C. Toscana

¥4,400 税抜

¥4,840 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% マンゾーニ



コメント / Commento / Comment:

インクローチョ・マンゾーニはピノピアンコとリースリング・レナーノの偶然的な掛け合わせによって誕生した。フローラルかつスパイシーな香で、熟成に優れた優れたポテンシャルをもつ独特の白ワインである。その透明感ある香りと緻密さを感じさせる骨格により、肉料理との相性にも抜群のキャラクターを発揮する。

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: 10 / 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: リンゴ, Mela, Apple - 果実, Fruttato, Fruity - トロピカル, Tropicale, Tropical -

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:

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

