

Sedilesu Giuseppe

ワイナリーはサルデーニャ島のほぼ中央部に位置する。ヌオーロは周辺で植栽されているのは主にカンノナウで、この島全体の収穫量の43%を占める。セディレスのワイナリーがあるマモイアーダは高品質のカンノナウが収穫されることでも知られている。標高は700mで意外と高い。風化した花崗岩が主体のカリウムが豊富な土壌を構成している。気候は冬は寒く、比較的雨が多く、春夏は乾燥する。9、10月は昼夜の温度差が顕著。ワイナリーを継いだ息子たちはこの島の地場品種のカンノナウにこだわったワイン造りをしているが、甘味系のペードラピンタ（グラナツツァ種）にも力を入れている。樹齢は古いものは50年、平均的には30～40年のものが多い。総生産本数100,000本。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Sartiu 2022 D.O.C. Sardegna

度数: - - 生産本数: 0 - 赤 Rosso

¥5,800 税抜

¥6,380 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% カンノナウ



コメント / Commento / Comment:

カンノナウを知り尽くしたスペシャリスト。国際的に知名度アップ向上に貢献したワイナリーであり、一線を画すカンノナウを飲みたい方にはぜひともお勧めする1本。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
セメント槽 - Cemento - Cement

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / 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 - ジャム, Confettura, Jam - デーツ, Datteri, Dates - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: 酸味 / Acidità / Freshness:

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:

コンセプト / Concetto / Concept:

