



1985年にスタートしたワイナリー、スパラパニ・フラティビアンキはコッリーネ・マルキジャーネ（マルケの丘）の中心であるクブラモンタナに位置する。ミクロクリマが存在し肥沃なテロワールに加えほどよい標高がブドウの栽培に好条件だ。そして畑とカンティーナにはスパラパニのワインを生産するのに見合った環境を整えている。敷地内にはピアンキ修道僧によって建立された修道院がありここで熱心に働くファミリーの心の拠り所となっている。

栽培面積: 18 オリーブ畑: - 標高: 400 - 450 生産本数: 50,000本

Cloé Verdicchio di Jesi Riserva 2019 D.O.C.G. Marche

¥6,600 税抜

¥7,260 税込

度数: - - 生産本数: 1300 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ヴェルディッキオ・イエージ



コメント / Commento / Comment:

”ドンナ・クロエ”は2009年に初リリースされた。スパラパニ・ファミリーの第3世代長女に由来しファミリーの伝統を新たな世代へと繋げる想いがワインに込められている。黄色い麦わら色で鮮やかな金色を帯びている。バルサミコにはじまりドライフルーツの香り、シロップ漬けした柑橘類の凝縮した香り、そしてヴァニラのニュアンスが続く。口に含むといきいきかつエレガントな印象を受ける。柔らかい味わいでアフターテイストには繊細なタンニン分が感じられる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 15 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - 果実, Fruttato, Fruity - トロピカル, Tropicale, Tropical - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

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

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

