



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ファ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

Priore Verdicchio di Jesi 2020 D.O.C. Marche

¥3,800 税抜

¥4,180 税込

度数: 14% - 生産本数: 20000 - 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:

イル・プリオレは1996年に初リリースされた。所有する畑の出来の良いセレクトされたブドウを丁寧に手摘みで収穫する。ヴェルディッキオの特徴を最大限に生かしたワインの一つであり、アプリコットやバナナ、マンゴーなどのトロピカルなフルーツの香りが楽しみエレガントでまとまりのある味わいでアカシアの白い花を思わせる印象的なロマが広がる。アフターテイストにはアーモンドのほろ苦い味わいが心地よく続く。ラベルの「Priore (プリオレ)」は修道院長を意味しワイナリーの横にある修道院に由来する。まさに両者の強いつながりをエチケッタに表現しており現当主の妻、Cinzia Toniniがデザインをした。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 68 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 2 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - 花の香り, Floreale, Floral - トロピカル, Tropicale, Tropical -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

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

