

# Sparapani Fratibianchi

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）の中心であるクラ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

## Salerna Verdicchio di Jesi 2023 D.O.C. Marche

¥3,800 税抜

¥4,180 税込

度数: 12.5% - 生産本数: 10000 - 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:

ワイナリーに古くからある畑、コントラーダ・サレルナにあるヴェルディッキオを使用。サレルナとはワイナリーの前の通り名であり、ワイン造りがはじまった場所でもある。若々しくフレッシュで黄色い麦わら色を帯びておりフローラルな香りとフルーツの香りが楽しめる。特にアカシアの白い花のニュアンスに加えて柑橘の心地よい果実感、そしてアフターテイストにミネラル感が続く。柔らかさがあるものの、土壌由来のミネラル分も感じられバランスが取れ非常に飲みやすいワインに仕上がっている。柑橘の心地よい果実感でヴェルディッキオらしいミネラル感が続く。鯛のカルパッチョやバジルを添えたモッツアレラチーズとトマトのマリネ「カブレゼ」と是非。

### 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: 6 / 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: スミレ属, Viola, Viola - 花の香り, Floreale, Floral - ミネラル, Minerale, Mineral - 桃, Pesca, Peach -

ボディ / Struttura / Body: ライト Light      酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

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

