

Tasca d'Almerita

タスカ・ダルメリータの歴史は1830年にドン・ルーチョ・タスカ氏とドン・カルメロ・マストロジョヴァンニ・タスカ氏の兄弟が、パレルモとカルタニセッタの間にあるスクラーファニ・バーニにあるレガレアーリの土地1200haを購入したことに遡る。特にルーチョ氏の敏腕な経営によりタスカ一族は発展し、シチリアの農地改革に大きく貢献した。彼の息子である2代目ルーチョ氏の時に初めてアルメリータ伯爵の称号を授かっている。現当主のアルベルト氏は、テヌータ・レガレアーリの他にサリーナ島、エトナ、モツィアにも畑を所有し、イタリアにおけるワインづくりのリーディングカンパニーとして注目度も高まっている。

栽培面積: 500

オリーブ畑: 50

標高: 450

生産本数: 3000000

Almerita Contessa Franca 2011 D.O.C. Sicilia

¥15,000 税抜

¥16,500 税込

度数: - 生産本数: - Sparkling Extra Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ



コメント / Commento / Comment:

ノッツェドーロの主役であるフランカ伯爵夫人へのオマージュとして誕生したスパマンテ。テヌータ・レガレアーリのシャルドネの魅力が最大限に感じられるスパマンテに仕上がっている。瓶内熟成が約6ヶ月で溶け込むような泡で非常にまろやかな味わい。パイナップルや柑橘の洗練されたアロマが楽しめる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

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

熟成 / Maturazione / Ageing: 60ヶ月 / Mesi / Month

ボトル - Bottle

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

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

香り / Aromi / Aromas: トロピカル, Tropicale, Tropical - リンゴ, Mela, Apple - 花の香り, Floreale, Floral - 酵母の香り, Lievito, Yeast - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 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: 長い - Lungo - Long

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

