

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を購入したころに遡る。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

Diamante d'Almerita 2016 I.G.T. Sicilia

¥6,600 税抜

¥7,260 税込

度数: - 生産本数: - 甘口ワイン Vino Dessert



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% トラミナー
モスカト



コメント / Commento / Comment:

上品な甘口ワインであるダイヤモンドは収穫後、陰干ししたのちにステンレスにて6ヶ月ほど熟成し、ボトルリングを行う。アプリコット、マンゴのフルーティーな香り。深みのある果実味と酸味の余韻が長い味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: - / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: - / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless

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 - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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: 長い - Lungo - Long

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

