

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

Regaleali Rosso Half 2014 D.O.C. Sicilia

¥1,650 税抜

¥1,815 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネーロ・ダーヴォラ



コメント / Commento / Comment:

シチリアの中でも標高の高い畑のネーロターヴォラは、輝きのあるルビー色。ベリー系の香り。丸みのある果実味と酸味のバランスが良く、ジャミーを感じる味わいの、飲み疲れしない飽きのこないワイン。

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

大樽 - Botte grande - Big barrel 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 Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - ジャム, Confettura, Jam -

樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

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:

