

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

Tascante 2015 D.O.C. Sicilia

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso

¥7,500 税抜

¥8,250 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネレッロ・マスカレーゼ

コメント / Commento / Comment:

このワインがつくられるエトナは、人々が思い描くシチリア像とはかけ離れた場所である。そこにはエトナにしかないエネルギーがみなぎっており、まさに火山土壌のシンボルとも言える場所でもある。骨格あるタンニン分、凝縮感と唯一無二のアロマが溢れるワインであり、このワインが生まれる畑は黒い石で埋め尽くされ、栗の木などの樹木もみられる。タスカンテは、タスカ・ダルメリータが解釈する“ネレッロ・マスカレーゼ”であり、畑は北東向きに広がりエトナ山麓のスロープ地帯にあるテヌータ・コントラダ・シャラノーヴァに位置する。

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

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: ラズベリー, Lamponi, Raspberry - 花の香り, Floreale, Floral - 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: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 重厚 - Lungo - Long

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

