

カンティーナはコルモンスのノヴァリと呼ばれるエリアに位置する。現当主の曾祖父エドアルドより所有するこの土地はぶどう畑にかこまれており、所有する畑は約10haにのぼる。なかでも白ワインの品質はフリウリでもトップクラスであり、ヴィンテージごとの個性も感じられる秀逸なワインばかり。樽熟成をした白ワインの味わいは特筆したものがあ、瞑想ワインに近い。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Sauvignon Collio 2018 D.O.C. Friuli Venezia Giulia

¥7,700 税抜

¥8,470 税込

度数: - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ソーヴィニヨン

コメント / Commento / Comment:

コッリオ地区の生産者であり、フリウリの優良生産社のひとつ。ステンレス熟成後、バリック樽にて熟成。白桃やハーブ、樽熟成由来のバターの凝集した香り。アルコール感と果実感、そして酸味の調和はここフリウリの白ワインの特徴のひとつ。他の地域と異なる唯一無二な銘醸地ならではの味わい。

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

バリック - Barrique

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: ザクロ, Melograno, Pomegrante - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - 柑橘系, Agrumato, Citrus - 植物系, Vegetale, Vegetable - 桃, Pesca, Peach -

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: 期待

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

