

Torricino

Torricinoの名前の由来は、の村の近くにある中世に立てられた塔の名前から来ている。Di Marzo一家は、1970年代よりぶどうを近隣の大きな農場に売って生計を立てていたが、近年若いStefanoがエノロゴとなり自社のワインとして造りはじめた。StefanoはGrecoについて、「この地域の特性を生かしたぶどうを造ること」をモットーとし、畑での仕事について「それが何よりも重要なことであり、畑を広げすぎないことで管理をしやすく、我が家のように面倒みることができる」と言う。約8haのぶどう畑は石灰質を含む粘土質の土壌で、近くを流れる川の右岸にあるため南に面し十分な太陽を浴びる場所にある。アペニン山脈から流れる風が更に好条件をもたらす。

栽培面積: 10 オリーブ畑: 標高: 生産本数: 50000

Aglianico Campania 2021 D.O.C. Campania

¥3,000 税抜

¥3,300 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% アリアニコ



コメント / Commento / Comment:

チェリーやラズベリー、黒いフルーツの香り。フレッシュな果実味でバランスの良い味わい。標高の高いエリアにあり、夜間の涼しい風が程よい酸味とベタつかないドライな印象を与えている。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3日 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12日 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6ヶ月 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3ヶ月 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - ラズベリー, Lampone, Raspberry -
花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light 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: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

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

