

# 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

## Falanghina 2023 I.G.T. Campania

度数: - 生産本数: - 白 Bianco

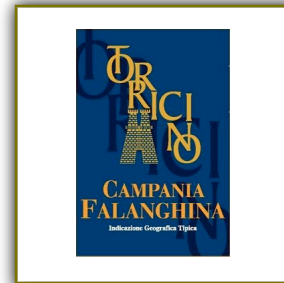
¥3,600 税抜

¥3,960 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ファランギーナ



### コメント / Commento / Comment:

白い花やトロピカルフルーツ、リンゴなどの香り。フレッシュな果実味と爽やかな酸味が心地良いフレッシュな味わい。

### 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:      花の香り, Floreale, Floral - 柑橘系, Agrumato, Citrus - リンゴ, Mela, Apple -

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:      n.d.

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:      伝統的 Tradizionale

