

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

Greco di Tufo 2023 D.O.C.G. Campania

度数: - - 生産本数: 0 - 白 Bianco

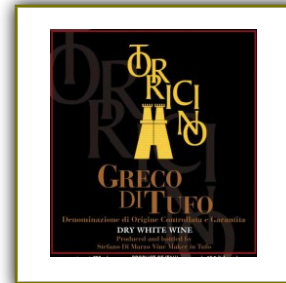
¥4,500 税抜

¥4,950 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% グレーコ・ディ・トゥーフオ



コメント / Commento / Comment:

輝きある麦わら色。トロピカルフルーツや洋ナシの香り。存在感のある果実味とミネラルを感じ、酸味のバランス良い味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 2 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 4 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

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

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

香り / Aromi / Aromas: トロピカル, Tropicale, Tropical - リンゴ, Mela, Apple - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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: 長い - Lungo - Long

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

