

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。

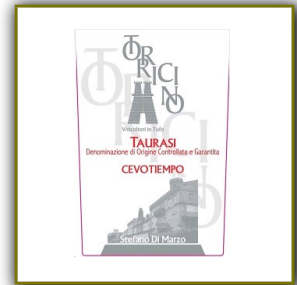
栽培面積: 10 オリーブ畑: 標高: 生産本数: 50000

Taurasi Cevotempo 2018 D.O.C.G. Campania

¥5,600 税抜

¥6,160 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:

ブラックベリー、プラム、チェリーやトースト香。まるみのあるボリュームある果実味で、エレガントなタンニンが口に広がる骨格ある余韻の長い味わい。

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

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: ベリー, Frutto di bosco, Berries 果実, Fruttato, Fruity - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -
ブラックチェリー, Amarena, Black cherry -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

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

