



ヴァオーナはヴァルポリチェッラを中心、マラーノに位置し所有畑は現在10ヘクタールでぶどうの植栽面積はそのうちの8ヘクタールに該当します。標高は200~250mとそう高くないものの、周囲の景色からはもっと高いように感じられます。畑は西側にも広がっており、日中に蓄えた熱が夜間に放出され、温度差を作ります。植栽方法はベルゴラ、グイヨで、密度は3200~3500本/ヘクタール。できる限り化学的な肥料の使用は避けて、環境の保全に努力しています。家族経営で今も農家の面影を残す温かみあるワイナリーであるものの、醸造設備の刷新にも投資しています。ただし、ぶどう畑は日本の棚田の様な姿のため、人手に頼るところが大きく、丁寧な仕事ぶりがワインにも反映されています。

栽培面積: 10 オリーブ畑: - 標高: 150-250 生産本数: 45,000本

Amarone Paerno 2018 D.O.C.G. Veneto

度数: 15.5 - 生産本数: - 赤 Rosso

¥7,200 税抜

¥7,920 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

40% コルヴィーナ
30% コルヴィーノ-ネ
25% ロンディネッラ
5% モリナーラ

コメント / Commento / Comment:

10月中旬の収穫後、約3ヶ月の陰干しを行う。その後ステンレスタンクにて低温（1~2℃）で醗酵を行うことで香りをまろ溜め込み、その後一気に温度を13~15℃に引き上げ、アルコール醗酵が始まる。中樽（700l）と大樽（1200l）を併用して約18ヶ月熟成させ、その後5ヶ月の瓶熟を経て販売。ヴァオーナらしい全体に丸みと優しさが漂うアマローネ。凝縮したあたたかみあるルビーの色合いで黒い果実を思わせる甘味ある香り特徴。ふくよかなタンニンでコショウを思わせるアクセントな味わいが楽しめる。地元では馬肉料理と合わせてよく飲まれるワイン。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 25 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Fermentazione Spontanea
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 18 / Mesi / Month

大樽 - Botte grande - Big barrel トンノー - Tonneau

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

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: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

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

