



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 Pegrandi Classico 2017 D.O.C.G. Veneto

¥7,900 税抜

¥8,690 税込

度数: 15,5 - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

30% コルヴィーナ
30% コルヴィノ-ネ
30% ロンディネッラ
10% モリナ-ラ

コメント / Commento / Comment:

深みあるむらさき帯びた赤い色合いで芳しいチェリーやプラムを思わせる華やかな香りが広がります。レザー、リコリス、そして野生のミントが溶け込んだ複雑味ある味わいが持続します。陰干ししたブドウ由来の凝縮した果実味が印象的で口に含むと滑らかなタンニン、そして深みある骨格が楽しめます。

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: 24 / Mesi / Month
大樽 - Botte grande - Big barrel

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

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - スパイス系, Speziato, Spicy - 動物系, Animale, Animal - 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: 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

