



ヴァオーナはヴァルポリチェルラを中心、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なため、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 Riserva 2015 D.O.C.G. Veneto

¥15,000 税抜

¥16,500 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

大樽
 コルヴィーナ
 コルヴィーノ-ネ
 ロンディネッラ
 モリナーラ



コメント / Commento / Comment:

濃いルビーレッドの色合いでチェリーやプラムを思わせる果実のインパクトある香りが広がる。レザー、コショウやセージのハーブ系のアクセントとなる香りも混じり合い妖艶なアロマが続く。熟成のポテンシャルはもちろんのこと、力強い深みある味わいで心地よいタンニンも滑らかに広がる。

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: 48 / 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 Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - スパイス系, Speziato, Spicy - ジャム, Confettura, Jam -

樽熟成の香り, Legni, Vanilla - チョコレート, Cioccolato, Chocolate - ベリー, Frutto di bosco, Berries -

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

