



ヴァオ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

Bianco di Custoza 2023 D.O.C. Veneto

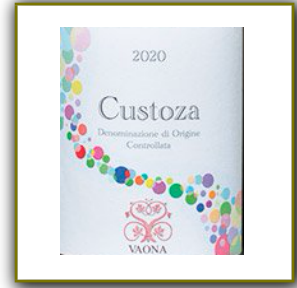
¥3,000 税抜
¥3,300 税込

度数: 12.5 - 生産本数: 3500 - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

30% ガルガネーガ
30% フェルナンダ
20% トレヴィア-ノ
10% マルヴァジア-ア



コメント / Commento / Comment:

畑はガルダ湖の南周辺で土壌は緩やかな丘のモレーンからなる堆積地である。9月中旬に涼しい時間帯を見計らって手摘みで収穫する。そうすることによってブドウの持つフレッシュ感が損なわれることが少なくなる。ソフトプレス後、ステンレスタンクでセレクトされた酵母とともに約12度を保って発酵をおこない、引き続きステンレスタンクにて約5ヶ月熟成させる。すっきりとした飲みやすいワインに仕上がっているワイン。柑橘を思わせるフレッシュな香りに心地よいフルーティな味わいが広がる。酸とミネラルのバランスが素晴らしく、野菜の煮込み前菜やフリットなどとの相性がよい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 5 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 2 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 桃, Pesca, Peach - リンゴ, Mela, Apple - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: ライト Light 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: デリケート - Delicato - Delicate

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

