



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

## Recioto Le Pagnè 2017 D.O.C.G. Veneto

¥5,000 税抜

¥5,500 税込

度数: 14% - 生産本数: - 甘口ワイン Vino Dessert

ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

30% コルヴィーナ  
35% コルヴィーノ-ネ  
25% ロンディネッラ  
10% モリナ-ラ



コメント / Commento / Comment:

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10日 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 9日 / Giorni / Days  
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 14ヶ月 / Mesi / Month

バリック - Barrique    バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 5ヶ月 / 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 - ベリー, Frutto di bosco, Berries - 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

