



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

Valpolicella Classico 2023 D.O.C. Veneto

¥3,300 税抜

¥3,630 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

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

コメント / Commento / Comment:

明るめの紫かかった赤色。さくらんぼやすみれを思わせるアロマが広がる。フレッシュな青みかかったハーブやコショウの印象的な香りに優しく親しみある味わい。ハムの盛り合わせや軽い煮込み料理、トマトをつかったパスタ料理などと相性が良い。

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: 6 / 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: チェリー, Ciliegia, Cherry - 植物系, Vegetale, Vegetable - スパイス系, Speziato, Spicy -

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

