

# Vaona

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 Ripasso Pegrandi 2023 D.O.C. Veneto

¥5,900 税抜

¥6,490 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% モリナーラ

### コメント / Commento / Comment:

リパッソに使われるブドウの平均樹齢は25年である。10月の中旬に収穫し、その約40~45日、ブドウを摘んだ箱の中で乾燥させる。11月中旬に15~18日間かけてステンレスタンクで醗酵させ、ここでリパッソのベースをつくる。翌年の3月に上級キュベのペグランディのアマローネ（搾りかす）を混ぜてコクのある深みのあるワインに仕上げます。500~700lの中樽で約12ヶ月熟成後、約4ヶ月の瓶熟を経て販売。プラムやチェリーなどのベリー系を思わせる凝縮した果実のアロマが広がり、アマローネの搾りかす由来の骨格のある上品なワインに仕上がっている。旨味ある心地よいタンニンの存在感、木樽由来の深みある味わいが楽しめる。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 18 / Giorni / Days  
培養酵母 Lievito Selezionato  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month  
大樽 - Botte grande - Big barrel

瓶熟 / Affinamento / Refining: 4 / 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 - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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

