

# Vaona

ヴァオーナはヴァルポリチェルラの中心、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のため、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 Superiore 2023 D.O.C. Veneto

¥4,900 税抜

¥5,390 税込

度数: 13.5% - 生産本数: 8000 - 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:

ルビーレッドの色合いが特徴でラズベリーなどの赤みある果実の香りにプラスしてコショウや甘草などの繊細さがアクセントになっています。全体的にアンフォラ熟成由来のタンニン分の丸みを感じられ、淡さと優しさが加わったような味わいが広がります。。軽めの牛肉の煮込みやトマトソースのパスタ、熟成感の少ないチーズを用いたリゾットなどとの相性がとても良いです。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days  
自然 (野生) 酵母 Fermentazione Spontanea  
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 アンフォラ - Anfora - Amphora

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - スパイス系, Speziato, Spicy - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - 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: 優しい - Setoso - Silky

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

