



ヴァオナはヴァルポリチェッラを中心、マラーノにある。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。標高は200~250mあるが、周囲の景色からはもっと高いように感じる。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、温度差を作る。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ものは避けて、環境の保全に努力している。家族経営で今も農家の面影を残すワイナリーであるが、醸造設備の刷新に投資している。ただぶどう畑は日本の棚田の様な姿で人手に頼るところが大きい。

Proprieta': 10 Ht

Vigneti: 10 Ht

Oliveti: - Ht

Altitudine: 150-250 mt

Prod. Tot.: 45,000本本

Valpolicella Superiore 2017 D.O.C. Veneto

Alcol: 13.5% - Vino Prodotto: 8,000本 - 赤 Rosso



ブドウ品種/Uvaggio/Varietal:

40% コルヴィーナ Corvina

30% コルヴィノーネ Corvinone

25% ロンディネッラ Rondinella

5% モリナーラ Molinara

醸造/Vinificazione/Vinification

マセラシオン/Macerazione/maceration: 3日 日/Giorni/Days

発酵/Fermentazione/Fermentation: 15日 日/Giorni/Days

ステンレス・タンク - Stainless -

自然 (野生) 酵母 Fermentazione Spontanea

熟成/Maturazione/ageing: 6ヶ月 月/Mesi/Month

コルヴィーナ Corvina - ステンレス・タンク - Stainless

コルヴィノーネ Corvinone - アンフォラ - Anfora - Amphora

ロンディネッラ Rondinella -

モリナーラ Molinara -

瓶熟/Affinamento/refining: 6ヶ月 月/Mesi/Month ボトル/Bott.

テイastingノート/Esame Organolettico/Organoleptic test

香り: 果実, Fruttato, Fruty - スパイス系, Speziato, Spicy - 花の香り, Floreale, Floreal -

ボディ: ミディアム-ライト Medium - Light

酸味: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香): n.d.

タンニン: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト: デリケート - Delicato - Delicate

コンセプト: 伝統的 Tradizionale

コメント: 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る。全体的にアンフォラでの熟成が味わいによりタンニン分も丸みがあり淡さと優しさが加わったようである。軽めの牛肉の煮込みやトマトソースの Pasta、熟成感の少ないチーズを用いたリゾットなどの相性が良い。