

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
DI GIOVANNA

ヴリア ネレッコ・マスカレーゼ
IGP テレ シチリアーネ

区域：コンテッサ・エンテッリーナ
ぶどう畑：パラディソ
テロワール：凝灰質および粘土質
標高：450 m
収穫量/本：1.8kg
ぶどう種：ネレッコ・マスカレーゼ 100%
アルコール濃度：13.5%
生産量：20,000本

ディ・ジョヴァンナ家は、5世代にわたりシチリア西部の町サンブーカ・ディ・シチリアにほど近い地でオーガニック農法によるぶどう栽培を続けている。現在はギンターとクラウスの兄弟が56ヘクタールの土地とワイナリーの責任者として、手造りのワイン造りに従事している。一家のワインは彼らの畑のぶどうのみを使い、全ての畑が“SuoloeSaluteSRL”によるオーガニック認定を受けている。

シチリア固有単一品種ワインシリーズ。グリッコ、ネロ・ダヴォラおよびネレッコ・マスカレーゼ

ヴリアはサンブーカ・ディ・シチリアの古いシチリア語で書かれた詩集Vurria (I would likeの意) に因んで命名された。この3種のぶどうを栽培しているのは、代々受け継がれてきたコンテッサ・エンテッリーナとサンブーカ・ディ・シチリアの2つのDOCディ・ジョヴァンナはこれらのユニークなぶどう種の育成を通して、シチリアの豊かな歴史と文化の維持に努めている。

詳細：

ヴリアはヴォレイ（～したい）を意味するシチリア語。ネレッコ・マスカレーゼの苗はランダッツオやエトナに自生していたものを父オーレリオディ・ジョヴァンナが1968年にサンブーカ・ディシチリアにもたらした。現在は火山性土壌で中高度の山腹にある5haの畑で栽培されている。

パラディソのぶどうを手摘み、除梗、発酵後、20日間ステンレスタンクで皮ごと暖温マセラシオン。一部はフレンチオーク樽で6か月間熟成させ、その後1年間瓶内熟成。

始めはイチゴ、ざくろやブラックカラントの香りが漂い、スモークと胡椒の味わいが口内に広がる。他の赤ぶどうにある強いタンニンではなく、滑らかでチョコレート風味が際立つフィニッシュ。

料理との相性：

まぐろやカジキマグロのグリルやトマトを使った魚料理。猪や肉のローストと秋野菜。

