

HELIOS NERO D'AVOLA

ヘリオスは、樹齢30年以上のブドウの木であるコンテッサエンテリーナの歴史的な家族の区画から作られています。説得力のあるネロダヴォラとシラーのブレンドで、甘いスパイス、ブラックチェリー、素朴なノートのアロマがあります。素晴らしいフィネスのタンニンのテクスチャーとフレーバーに新鮮さと長さを与える美しい塩水ラインとのバランスが取れています。

特徴

宗派DOCシチリア
バラエティネロダヴォラ85%、シラー15%
アルコール13.5%
生産6,000本
コンテッサ・エンテリーナ（PA）のパラディソにある樹齢30年のブドウ園
高度1,400フィート
土壌混合粘土と火山凝灰岩
醸造手摘みの除梗されたブドウ、オープントップバレル発酵、ソフトプレス。
ステンレス鋼で15ヶ月、フランスのトノーで9ヶ月熟成

説明

ヘリオスは、コンテッサエンテリーナの歴史的な家族経営のブドウ園パラディソから作られたネロダヴォラとシラーの表現力豊かなブレンドです。ここでは、ネロダヴォラとシラーの古代の歴史が西シチリアのワインの伝統と深く結びついています。

ギリシャの太陽の神ヘリオスは、ワイナリーの創設者であるアウレリオディジョヴァンナにちなんで名付けられました。このフラッグシップのネロダヴォラは、その優雅さで驚くべきものであり、熟したダークフルーツとブラックチェリーのミックスを示しています。

カラー証書ルビーレッド

スマイル、ブラックチェリー、ブラックベリーのアロマヒント、甘いスパイスとチョコレートの心地よいノート
フレーバー決定的で力強く、調和が取れており、ビロードのようなタンニンと心地よい、長い余韻があります。

賞

2019年95ポイント-ワインオービットサムキム
2016年93ポイント-ジェームズ・サックリング
2015年94ポイント-ワインオービット
2015年91ポイント-ジェームズ・サックリング
2014年90ポイント-ジェームズ・サックリング
5 Stelle 2015-Vini di Sicilia Guida
金メダル2014-ギルバート&ガイヤール

