

VURRIA NERELLO MASCALESE

Vurria Nerello Mascaleseはミディアムボディの赤で、明るくミネラル感があり、包み込み、複雑です。熟した赤い果実とザクロのエレガントなノートを示しています。煙、白コショウ、鉱物のプロファイルのノートは、テッレシケーンの古代の火山テロワールを最もよく表しています。

特徴

宗派DOC Sicilia

バラエティ100%ネレッロマスカレーゼ

アルコール13%

生産15,000本

ブドウ園コンテッサ・エンテリーナのパラディソブドウ園の高い丘。

高度1,600フィート

土壌火山凝灰岩

醸造手で収穫されたブドウは除梗され、ステンレス鋼で発酵され、皮に7日間、ソフトプレスされます。

ステンレス鋼で18ヶ月熟成

生産哲学認定オーガニック、ビーガンフレンドリー

説明

有機ブドウ園の栽培と有機ワイン造りのおかげで、Vurria Nerello Mascaleseは真に本物の特徴を保持しています。ネレッロ・マスカレーゼのブドウの木は、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の古代の火山性でミネラル豊富な土壌に植えられています。北東シチリアに典型的な先住民の品種は、1968年に創設者のAurelio DiGiovannaによってSambucadiSiciliaに紹介されました。

年以上後、家族はネレッロマスカレーゼのユニークな表現を作り続けています。エレガントで複雑なネレッロ・マスカレーゼ。風味豊かなものからミネラルまで幅広いノートがあります。乾燥した風の強い気候とミネラル豊富な土壌は、ブドウに美しい芳香の組成を与え、バラの花びら、ラズベリー、チェリー、続いて煙と白胡椒のヒントで鼻に表現されます。

カラールビーレッド

アロマブラックチェリーとザクロのエレガントな香りとスパイシーでスモーキーな仕上がり。

フレーバー明るく複雑で、細かく構造化されたタンニンと強烈なミネラルが良い長さを与えます。

賞

94ポイント-WineOrbit 2019

91ポイントジェームズ・サックリング-2017ヴィンテージ

Merum2015-2つのハート。

MundusVini-金メダル。 Wine & Spirits2010-90ポイント

