

VURRIA NERO D'AVOLA

Vurriaはエレガントで調和のとれた表現です

標高の高いブドウ園のおかげで、ネロダヴォラ。ベリーとプラムが際立つ、甘いスパイスのダークブーケ。味わいはシルキーで、スグリとブラックチェリーの波があります。トンノーで熟成させると、丸みとビロードのような食感が得られます。

特徴

宗派DOCシチリア

バラエティネロダヴォラ100%

アルコール13.5%

生産20,000本

コンテッサエンテリーナのブドウ園ミッチーナ、有機栽培。

高度1,300~1,600フィート

土壌粘土混合物と火山凝灰岩

醸造用の茎を取り除いたブドウは、ステンレス鋼で約10日間発酵させた後、ソフトプレスします。

ステンレス鋼で12ヶ月、トンノーで6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

DiGiovannaのVurriaNero d'Avolaは、パレルモのコンテッサエンテリーナにある有機栽培のブドウ園から手作りされています。その領土を完全に代表するネロ・ダヴォラは、優れた芳香の表現と、包み込むような柔らかさと表現力豊かな味わいのミックスを示しています。エステートのブドウ園は、コンテッサエンテリーナ（PA）の高い丘の中腹にあります。最初の一口から、ワインはバランスと優雅さを示します。そして、厳密なブドウ園栽培だけが作り出すことができる本当にユニークなプロフィールです。

カラーインテンスルビーレッド

プラムとワイルドベリーのアロマヒント、バイオレットと心地よいスパイシーなノート

フレーバーエレガントで包み込み、柔らかなタンニンとフレッシュなフィニッシュ

賞

94ポイント-Falstaff2019

93ポイント-ワインオービットサムキム2019

90ポイント-金メダル-Gilbert&Gaillard

91ポイント-ジェームズサックリング2018

