

Fatalone

ファタローネ



	○IGT Puglia Bianco - Spinomarinino プーリア・ピアンコ スピノマリノー		備考 金色に輝く、いきいきとした黄色。薄緑色の反射光。春の花めいた繊細なブーケで、開花期のブドウや青リンゴ、パイナップルの香りに蜂蜜のトーンが加わり、期待を高める。アブリコット、黄色いスモモ、青いバナナ、蜂蜜などの味わいのハーモニーがとれていて心地よい。素晴らしいミネラル感とフレッシュさが、いっそうの複雑さをくわえる。
	畑 品種：グレコ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質	醸造 ステンレスタンクで温度管理しつつ発酵 ステンレスタンクで6ヵ月間、スラヴォニア産オーク樽で6ヵ月間熟成 瓶詰め後6ヵ月間落ち着かせてからリリース	
	●IGT Puglia - Teres プーリア テレス		備考 淡いルビー色帯びた、夕焼けのような赤。いきいきとした、輝きのある色。特有のフレッシュなフルーツの香りがある。サクランボやベリー系フルーツの味わいのバランスがとれていて、非常に心地よい。並外れたミネラル感とフレッシュさに支えられる。夏の間、やや冷しめて飲むのがよい。
	畑 品種：プリミティーヴォ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質	醸造 ステンレスタンクで温度管理しつつ発酵 ステンレスタンクで6ヵ月間熟成 瓶詰め後6ヵ月間落ち着かせてからリリース	
	●Gioia del Colle - Primitivo ジョイア・デル・コッレ プリミティーヴォ		備考 スミレ色がかかった濃いルビーレッド。特有の熟した果実の香りがあり、わずかにスパイシーで焦がしたニュアンスがある。味わいは調和がとれていて心地よい。やわらかさ、ミネラル感とフレッシュさのバランスは申し分ない。ダークチェリーやブルーングのあふれる果実味は、クロイチゴやクワの実のニュアンスに包み込まれ、スパイスのタッチ。ジョイア・デル・コッレ産プリミティーヴォに特有な、後味にアーモンドの風味。
	畑 品種：プリミティーヴォ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質	醸造 ステンレスタンクで温度管理しつつ発酵 ステンレスタンクで6ヵ月間、スラヴォニア産オーク樽で6ヵ月間熟成 瓶詰め後6ヵ月間落ち着かせてからリリース	
	●Gioia del Colle - Primitivo Riserva ジョイア・デル・コッレ プリミティーヴォ・リゼルヴァ		備考 ほんのりとガーネット色がかった、濃いルビーレッド。特有の熟した果実の香りがあり、わずかにスパイシーで焦がしたニュアンスを伴い、バルサミコを思わせるかぐわしい香りが締めくくる。ボディがしっかりと立っていて、ミネラル感とフレッシュさに富んでいる。風味よく、ことのほかバランスがいい。ダークチェリーやブルーングの果実味があふれ、やわらかく、舌触りはまるでピロードのよう。クロイチゴやクワの実のニュアンスは円熟し、丁子やカカオのスパイスを感じる。ジョイア・デル・コッレ産プリミティーヴォに特有な、後味にアーモンドの風味。
	畑 品種：プリミティーヴォ 植樹：1990年 位置：標高365m 土壌：石灰質	醸造 ステンレスタンクで温度管理しつつ発酵 ステンレスタンクで12ヵ月間、スラヴォニア産オーク樽で12ヵ月間熟成 瓶詰め後6ヵ月間落ち着かせてからリリース	