



SICILIA



BAGLIO DELLE FATE

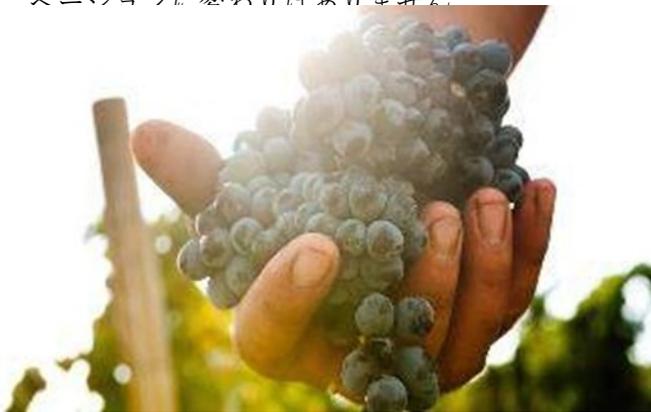
BAGLIO DELLE FATE

バリオ・デッレ・ファテ



バリオ・デッレ・ファテ社はシチリア島南部のカルタジローネに位置し、同社の使命は、自然を尊重して造り上げたワインを消費者に届けることです。高品質なワインを完璧な状態で作り上げるために最先端の技術を導入しています。敬意と愛情をもって育てたシチリアの“自然”が詰まったブドウを“最新技術”によってピュアに、クリーンに保ち、ワインへと仕上げるのです。品種やテロワールごとに備わる個性豊かなブドウの風味を最大限に生かすため、化学物質は一切使用していません。

バリオ・デッレ・ファテ社は次世代によりよい世界を残すため、環境問題に真剣に取り組んでいるニコデモ姉弟が運営しています。再生可能エネルギーと廃棄処理プログラムを用いて、ブドウ栽培やワイン生産を行っています。太陽エネルギーにより必要な電気をまかない、排水システムを完備して水のリサイクルを行います。灌漑に使う水は、最終的には地中の水は逆浸透膜フィルターを通し飲料水として利用します。環境への配慮はもちろん畑でも行われており、ブドウは厳しく管理されたオーガニックで栽培されています。これらの取り組みは、消費者の目に直接見えるものではありません。けれど、自然との調和を尊重するというこの会社のモチベーションに変わりはありません。





CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア DOCG

チェラスオーロはシチリア唯一の DOCG ワインです。ネッロ・ダーヴォラの力強さとしっかりした骨格、豊かな果実味、フラッパートのエレガントで繊細なフローラルさが完璧に調和した、シチリアワインならではの個性を強く表現しています。

品種：ネッロ・ダーヴォラ 60%、フラッパート 40% 生産地域：カルタジローネ(CT)

ブドウの仕立て方：グイヨシステム 植樹率：4188 本/ha

醸造：ステンレスタンク内で 22~24°C の温度で 12~14 日間発酵 浸漬。

熟成：6 カ月ステンレスタンク、4 カ月瓶内。

アルコール度数：13,5 vol

熟成の可能性：すぐに楽しめますが、4~5 年後でも。



TERRE SICILIANE-SYRAH IGP

テッレ・シチリアーネ IGP. シラー

シラーはイラン南西部の都市シーラーズ (Shirāz) が原産と言われている。トルコを経てヨーロッパに伝わり、多く栽培されている。このワインは非常に濃く赤いルビー色、とても豊かでアロマチックな構成物があります。

品種：シラー100%。

醸造：ステンレスタンク内で20.~22°Cの温度で6日~8日間の発酵浸漬。熟成：2カ月瓶内。

熟成の可能性：今すぐに楽しめますが、2~3年後でも十分に楽しめます。



SICILIA DOC. NERO D'AVOLA IGP

シチリア DOC. ネロ・ダヴォラ

ネッロ・ダーヴォラ 100% から造られるワインです。紫を帯びた赤色。ネッロ・ダーヴォラという品種ならではの、若々しく、華やかで、親しみやすい果実味を備えた、シンプルながらもエレガントな味わいに仕上がっています。

品種：ネッロ・ダーヴォラ 100%。

醸造：ステンレスタンク内で20.~22°Cの温度で6日~8日感の発酵浸漬。

熟成：2カ月瓶内。

熟成の可能性：今すぐに楽しめますが、2~3年後でも。

TERRE SICILIANE-INZOLIA 'LUNARIA' IGP

テッレ・シチリアーネ IGP. ルナリア



毎日の食卓を彩るにふさわしい、気軽に楽しめるワインです。
どのような料理にも合わせやすいのが魅力です。

品種： インソリア 100%。

醸造： ステンレスタンク内で 14~16°Cの温度で 10~12 日間
発酵。

熟成： 2 カ月瓶内。

熟成の可能性：今すぐに楽しめますが、2~3 数年後でも

TERRE SICILIANE GRILLO IGP

テッレ・シチリアーネ、グリッロ IGP.



シチリアの歴史的古代品種“グリッロ”を、伝統を尊重したモダンな技術で醸造しました。このワインは、上品なグリッロの特徴をワインに引き出しています。明るい黄色、ミネラル豊富で、柑橘風味や地中海的なアロマ豊かで凝縮した味わいです。

品種：グリッロ 100%。

醸造：ステンレスタンク内で 14~16°Cの温度で 10~12 日間発酵

。熟成：2 カ月瓶内。

熟成の可能性：今すぐに楽しめますが、2~3 年後でも十分に楽しめます。