

DI MAJO NORANTE

ディ マージョ ノランテ



DI MAJO NORANTE



モリーゼのトップ生産者が造る
満足度の高いスタンダードクラス！
聖ゲオルギウスのドラゴン退治の伝説が
ラベルに描かれています。
2026年の干支ラベルのワインとしても
お役立てください！



ファランギーナ テッレ デリ オシ 2023 Falanghina Terre degli Osci (左)

10~12時間、コールド マセレーションさせてから、ステンレスタンクに入れ 16~18度で発酵、及びマロラクティック発酵させます。ステンレスタンクで、澱と共に 3ヶ月寝かせます。爽やかなシトラスと甘い花が混ざった香りが印象的です。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国／地域等：イタリア／モリーゼ／I.G.P.
葡萄品種：ファランギーナ 100% 熟成：ステンレスタンクで 3ヶ月

サンジョヴェーゼ テッレ デリ オシ 2021 Sangiovese Terre degli Osci (中央)

約 1ヶ月醸しを行います。マロラクティック発酵させ、骨格を与えるために古い大樽に 3ヶ月入れ、さらに瓶で 3ヶ月熟成させます。すみれや野生のベリーの香り。素晴らしい濃縮された果実味、バランスのとれたタンニンがあり、リッチでまろやか、エレガントさも備えています。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国／地域等：イタリア／モリーゼ／I.G.P.
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：大樽で 3ヶ月

カベルネ テッレ デリ オシ 2023 Cabernet Terre degli Osci (右)

10~15日醸しを行います。23~24度に保ちながらステンレスタンクで発酵させます。500Lのトノーで 3ヶ月熟成させます。口に含むとチョコレートのリッチなアロマとブラックベリーの香りが広がり、長く印象的な余韻まで続きます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国／地域等：イタリア／モリーゼ／I.G.P.
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100% 熟成：500Lのトノーで 3ヶ月