

DI MAJO NORANTE

ディ マーヨ 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