シチリア島の顔とも言えるワインです色が濃く熟した凝縮感とコクがありリッチな果実味とフレッシュな酸味にミネラル感もありタンニンが豊富でカ強いワインで、私の一番のおすすめです。

ネロ・ダヴォラ・シチリア・ミッレリーゲ　1700 円程度

ロッカ・ネロ・ダヴォラ・シチリア（ＤＯＣシチリア）（赤・ＦＢ）７５０ｍｌ

1,500 円程度

シチリアを代表するブドウ品種ネロ・ダヴォラの特徴

世界一のワイン大国であるイタリアの固有品種の 1 つであるネロ・ダヴォラ。
美しい地中海に浮かぶシチリア島で多く栽培されている品種です。
シチリア島は、地中海性の温暖な気候とヨーロッパ最大の活火山であるエトナ山を持つ
ブドウ栽培には恵まれた産地。

ネロ・ダヴォラの特徴と造られるワインの特徴

ネロ・ダヴォラは、世界一のワイン大国である**イタリアの固有品種の 1 つ**です。
州としてはイタリア最大の面積を誇る、
地中海に浮かぶシチリア島で最も多く栽培されています。
シチリア島は、イタリアの 20 州の中でもトップを争う生産量があり、

代表的な品種がネロ・ダヴォラとネレッロ・マスカレーゼで、
特にネロ・ダヴォラから造られるワインは、シチリアの顔とも言えるワインです。
シチリア島は、地中海性の温暖な気候と
ヨーロッパ最大の活火山であるエトナ山を持つブドウ栽培には恵まれた産地。
近年ではエトナ山近郊の特異なテロワールを活かした
クオリティの高いワインも造られています。
ネロ・ダヴォラは、数百年前からシチリア島で
リーズナブルなブレンドワイン用として栽培されてきましたが、
近年では高品質な単一品種ワインも造られています。
ネロ・ダヴォラから造られるワインは、とても色が濃く、
熟した凝縮感とコクのあるリッチな果実味と、
フレッシュな酸にミネラル感もありタンニンが豊富で、
早飲みできるものから長期熟成まで、さまざまなタイプのワインが造られます。
とくに樽熟成に適していて、力強いワインを造りあげています。

おもな産地と特徴

■イタリア
イタリア語で「アヴォッラの黒」という意味で、
シチリア島の南東部のアヴォッラの村の地名に由来しています。
シチリア島が主な産地ですが、サルディニア島などでも栽培されており、
カラブレーゼとも呼ばれています。
シチリア島の温暖で乾燥した気候に適しており、
冬の間もイブレイ山によって厳しい風から守られ冬でも温暖なため、
量と質ともに上質なネロ・ダヴォラが造られています。
また、シチリア島の名物である**マルサラワインにも**
ブレンドとして使用されています。
シチリアで造られるネロ・ダヴォラは、紫がかった濃い赤い色調で、
プラム、ベリーなどの黒い果実とオークやチョコレートにハーブいった、
洗練されたアロマが感じられ、まろやかで甘いタンニンのしっかりとしたボディ。
長期熟成にも耐えるものが多いです。