



アルトアーディジェのストッド・ティロルに位置するワイナリー、ゼンマーは1928年に設立されました。現在はオーナーのピーター・ゼンマー氏をトップにワイナリーの経営が行われています。ブドウの栽培は限りなく有機的に行っており、周囲の環境をリスペクトした配慮がなされています。ストッド・ティロルという地域は、昔からワイン作りにおいて重要視されてきており、地中海性気候とアルプスの気候が交わる「マイクロクリマ」が存在するこの地域として多種多様なブドウが栽培されてきました。日照時間長いことをはじめ、ブドウの成長、特に成熟期の平均気温が18°Cというブドウにとって好条件な場所でもあります。非常に感受性の高い、この土地特有の土壌は主に石灰質であり、また氷堆石や小石の混壤、そして砂質や粘土質といった土壌も見かけられます。白ブドウは国際品種ブドウを中心に、黒ブドウはラグレインやスキアーヴァ種をはじめとしたと地場品種の植樹に取り組むなどテロワールに対する積極的な取り組みも見られます。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Bianco Cortinie 2021 I.G.T. Trentino Alto Adige

¥4,600 税抜

¥5,060 税込

度数: 14% - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

ピノ・グリージョ
シャルドネ

ゲヴェルツトラミナ-



コメント / Commento / Comment:

輝きある薄い金色かかった色合いで白桃、アプリコット、グレープフルーツ、青りんごにヴァニラといったスパイスの香が広がります。しっかりとした果実味とミネラル、心地良い酸味も感じ、後味にほんのりと甘い熟したフルーツの印象を感じさせます。全体の2/3はステンレス熟成、1/3は樽熟成をさせることによりフレッシュ感と熟成感を見事にバランスよくまとめています。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 1 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month

バリック - Barrique ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 3 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: トロピカル, Tropicale, Tropical - 柑橘系, Agrumato, Citrus - リンゴ, Mela, Apple - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

