

Peter Zemmer

アルトアーディジェのストッド・ティロー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・ティロールという地域は、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「ミクロクリマ」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:

Chardonnay 2023 D.O.C. Trentino Alto Adige

度数: 13.5% - 生産本数: - 白 Bianco

¥4,400 税抜

¥4,840 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ



コメント / Commento / Comment:

ストッドチロールという場所を代表するブドウ品種の一つであるシャルドネ100%でつくられたワインです。アルトアーディジェという場所柄、冷涼感たどようミネラル感あるワインがつけられるとイメージされるものの、日照時間の長さや寒暖の差によってゼンマーのシャルドネはジュシーな果実感が持ち味で余韻も長く、豊富な酸が持ち味です。バランスよくシャルドネらしい気品さを持ち合わせたつくりになっています。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 2 / 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
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 Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - 果実, Fruttato, Fruity - 花の香り, Floreale, Floral -

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

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: デリケート - Delicato - Delicate

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

