



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:

Lagrein Rosato 2017 D.O.C. Trentino Alto Adige

¥3,300 税抜

¥3,630 税込

度数: - 生産本数: - ロゼ Rosato



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ラグレイン



コメント / Commento / Comment:

赤みがかった淡いルビー色。ラズベリーやクランベリーに香り。エレガントなタンニンでフレッシュで凝縮した果実味を感じる味わい。前菜からハムの盛り合わせ、自身肉のグリルなど幅広くお料理と楽しめるワイン。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15日 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 4ヶ月 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 2ヶ月 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

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

