

Peter Zemmer

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「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。

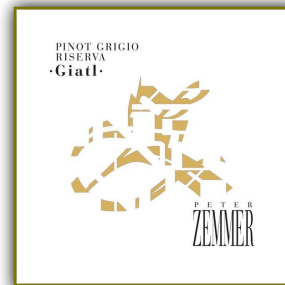
栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Pinot Grigio Riserva Giatl 2021 D.O.C. Trentino Alto Adige

¥8,200 税抜

¥9,020 税込

度数: - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ピノ・グリージョ

コメント / Commento / Comment:

美しい黄金色で、熟したアプリコットやグレープフルーツ、ハーブの心地よい香にプラスしてバリック熟成によるバターやバニラの凝縮感ある香りが広がります。程よい酸とミネラルを感じ、果実味あふれたボリュームある味わいです。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 12 / Giorni / Days
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month
バリック - Barrique ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - ニワトコ属, Sambuco, Elderberry - アプリコット, Albicocca, Apricot -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 期待

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

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

