

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み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。

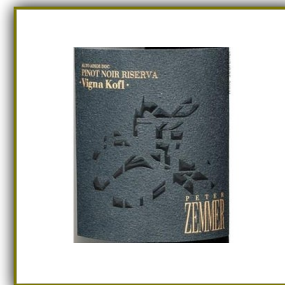
栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Pinot Nero Riserva Vigna Kofl 2018 D.O.C. Trentino Alto Adige

¥9,000 税抜

¥9,900 税込

度数: 13.5% - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ピノ・ノワール

コメント / Commento / Comment:

標高1000mのKoflと呼ばれる特別なキュヴェに植樹されたピノネーロのみを使用してつくられる赤ワインで全ての畑が南向きで抜群の日照量を確保でき常に風も吹き流れる場所でもあり、絶好のブドウ生育環境です。年々ブドウのクオリティが上がっているゼンマーのなかでも特別なキュヴェです。濃いムラサキの色合いで黒いベリー系果実の豊かな香が広がります。奥行きある味わいで非常に丸みを帯びたタンニンで長期熟成も期待できるポテンシャルの高いワインです。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month

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

テイastingノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - 花の香り, Floreale, Floral - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 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: 重厚 - Lungo - Long

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

コンセプト / Concetto / Concept: 中間的 Meta'

