



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:

Pinot Nero Rolhut 2022 D.O.C. Trentino Alto Adige

¥5,000 税抜

¥5,500 税込

度数: 13% - 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:

明るくルビーレッドの色合いで赤系果実のラズベリーやイチゴの華やかでチャーミングな香りに黒胡椒をイメージさせるスパイスを感漂わせる香も重なります。口に含むとしっかりとした伸びのある酸、滑らかなタンニンが調和し、果実味に溢れるスムーズながらもコクのある味わいが楽しめます。赤身のお肉を使った料理や羊肉、またジビエ料理などとの相性が良い。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 7 / 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 大樽 - Botte grande - Big barrel

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

テイastingノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries スパイス系, Speziato, Spicy - ラズベリー, Lampone, Raspberry
スマイレ属, Viola, Viola -

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: 期待

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

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

