

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「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:

Sekt Peter Zemmer Millesimato Brut 2023 I.G.T. Trentino Alto Adige

¥4,900 税抜

¥5,390 税込

度数: 12.5% - 生産本数: 0 - Sparkling Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

80% シャルドネ
20% リースリング

コメント / Commento / Comment:

標高450mの日当たりが良い畑で収穫される成熟したシャルドネとリースリングを使用してつくられたスパマンテです。キメの細かい泡でうすい緑かかった色合いで黄色いフルーツやリンゴ、柑橘系の心地よい香りが広がります。フレッシュでフルーティーな仕上がりで豊かな果実味とキリッと引き締まる酸とミネラルが広がるバランスの取れた味わいです。ステンレスタンクで発酵し、引き続きステンレスタンクにて発酵酵母とともに約6-9ヶ月熟成させます。瓶熟3ヶ月を経てリリース。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 4 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 14 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 9 / 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: リンゴ, Mela, Apple - 柑橘系, Agrumato, Citrus -

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: n.d.

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

