



1998年に創立されたローザ・ボスコ社は女性オーナーであるロゼッタとその娘アレクサンドラが醸造家ドナート・ラナティ氏の指導のもと、彼女らの嗜好にあった4種類を生産しはじめたのがワイナリーの始まりである。メルロー種を100%使用しバリックにて24ヶ月熟成させるイル・ボスコロッソ、3つのクローンを用いてバリックにて24ヶ月熟成させるソーヴィニヨン・ブラン、ミネラリーな味わいのリボッラ・ジャッラ、そしてペルラージュが素晴らしいスパマンテはブラン・ド・ブランを生産している。2005年からはヴィッラ・デ・プッピが高級ラインとしてローザボスコの生産をしている。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Blanc de Blanc NV *Friuli Venezia Giulia*

度数: 12.5 - 生産本数: - Sparkling Brut

¥7,600 税抜

¥8,360 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ



コメント / Commento / Comment:

ローザ・ボスコの品のあるワインづくりはスパマンテでも表現している。目指すところはシャンパーニュの作り手、ドゥラモット。輝きのある黄金色。柑橘類、リンゴ、ハチミツ、トーストの香り。果実と清らかな酸味を感じ、豊かなミネラルが味わいの骨格を作る、シャープで繊細な味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month

バリック - Barrique ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 36 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - リンゴ, Mela, Apple - 酵母の香り, Lievito, Yeast -

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: 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

