



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オン・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・プッピー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:

Boscorosso Merlot 2018 D.O.C. Friuli Venezia Giulia

¥7,300 税抜

¥8,030 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% メルロ

コメント / Commento / Comment:

濃いルビーレッド色。非常に凝縮感があるブラックベリー、レッドチェリー、スパイス、ヴァニラの香り。豊かな果実味で柔らかなタンニン。チョコレート、ヴァニラ、レーズンのようなアフターテイスト。余韻が長く、非常にエレガントなメルロー。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 24 / Mesi / Month

バリック - Barrique

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

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

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

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

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

