

# Rosa Bosco

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:

## Ribolla Gialla 2022 I.G.T. Friuli Venezia Giulia

度数: - 生産本数: - 白 Bianco

¥5,900 税抜

¥6,490 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% リボッラ・ジャッラ

### コメント / Commento / Comment:

輝きのある麦わら色。トロピカルフルーツやアプリコット、白い花の香り。なめらかな酸味果実味のバランスが取れ、後味にミネラルと樽をほんのりと感じる、エレガントな味わい。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 3 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / 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

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month    ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: リンゴ, Mela, Apple - 花の香り, Floreale, Floral - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - イチジク, Fico, Fig -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full                      酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

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

