

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:

Sauvignon 2023 I.G.T. Friuli Venezia Giulia

度数: - 生産本数: - 白 Bianco

¥8,800 税抜

¥9,680 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ソーヴィニオン

コメント / Commento / Comment:

輝きのある緑がかかった麦わら色。グレープフルーツの果実香と、セージやミントなどのハーブ、スパイス、バニラの香り。伸びのあるしっかりした酸味と、豊かなミネラル分でのボリュームある果実味のバランスの取れた、余韻の長い味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / 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 Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - 動物系, Animale, Animal - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

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: 期待

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

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

