

Tempo al Vino

テンポ・アル・ヴィーノは、プーリア州サレントのスコラ・サルメンティから派生したワイナリーで、若い醸造家シルビア・フォルミーリがワインを造っています。彼らの若いブドウ畑は海からわずかな距離にあり、オーガニック農法で栽培され、古代から使われているプーリアの伝統的なアルパレロ仕立てで管理されています。ネグロアマーロやプリミティーヴォといった地域固有の品種が推進され、オーガニック農法の原則のもとで非常に高い基準で生産されています。

エトリヴァンが選んだ、プーリアの本質を伝える1本
エトリヴァンがカジュアル価格帯のプーリアワインを扱うにあたり、最も重視したのは“価格に妥協しないクオリティ”です。その視点から選んだのが、スコラ・サルメンティが手がける《テンポ・アル・ヴィーノ》シリーズの2本、マルヴァジアとプリミティーヴォです。

これらのワインは、「安価だからこそ、品質に真剣に向き合う」という姿勢から生まれました。

Velea 2024 I.G.T. Puglia

度数: 12.5 - 生産本数: 12000 - 白 Bianco

¥2,650 税抜

¥2,915 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% マルヴァジア



コメント / Commento / Comment:

アロマティックで華やか。白桃や洋梨、アプリコットといった熟した果実の香りに加え、白い花（アカシアやジャスミン）、ハーブ（セージやタイム）、ほのかに蜜やスパイスのニュアンス。白桃やアプリコットの華やかな香りとともに、フレッシュな酸とほんのりピターなミネラル感が調和した、南イタリアらしいふくよかで優雅な味わいの白ワインです。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 6 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 8 / Giorni / Days

ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 3 / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 2 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: アプリコット, Albicocca, Apricot - リンゴ, Mela, Apple - 桃, Pesca, Peach -

ボディ / Struttura / Body: ライト Light 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: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

