

ブランド名（和） スコラ・サルメンティ
ブランド名（英） Schola Sarmenti
商品名（和） スコラ・サルメンティ ロッカモラ
商品名（英） Schola Sarmenti Roccamora
格付 D.O.C. ナルド

定番



生産国	イタリア	商品コード	64361
生産地域	プーリア	JANコード	8032745261318
生産者名	テルレンタ	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名（英）	Terrulenta	適温	16 °C ~ 18 °C
生産年	2021年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（無）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	1,900円
容量	750ml		
ぶどう品種	ネグロ・アマーロ100 %		

熟成は2年。焙煎コーヒーの華やかな香り。干し肉、焦がした薪、コショウ、杉、カシス、オレンジリキュール、ブラックチェリーのニュアンスも感じられる。滑らかでスムーズなアタック。バランスの良い構成で、果実味、タンニン豊富。

色・香・味わい

▶色合いについて
若々しい印象の、ツヤのある濃いルビー色。

▶香りにについて
焙煎コーヒーの華やかな香り。干し肉、焦がした薪、コショウ、杉、カシス、オレンジリキュール、ブラックチェリーのニュアンスも感じられる。

▶味わいについて
滑らかでスムーズなアタック。バランスの良い構成で、果実味、タンニン豊富。

受賞歴

2007年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 85点 / 100点満点
2006年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 90点 / 100点満点
2005年 ヴィンテージ | リアルワインガイド | 86+点 / 100点満点
2001年 ヴィンテージ | ワイン王国 | ★★★★★

栽培方法・製法

▶栽培方法について
植樹密度は約4,500本/ha、収量は約9,000kg/ha。収穫は手摘みで行い、悪い房や実はハサミでひとつひとつ落とす。良質な果実のみを用いることに専念し、選果を徹底的に行う。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31.5 × 34 × 26
ケース重量(kg)	16.8	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.4		

▶製法について
熟成は2年。伝統的手法を重んじる一方で最新テクノロジーも取り入れている。

このワインに合う料理は？

骨付き豚肉の炭火焼き、仔羊の香草パン粉焼き、牛ほほ肉ラグーソースのパスタ