

ブランド名（和） サンタ・テレザ
ブランド名（英） Santa Tresa srl
商品名（和） チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア オーガニック
商品名（英） Cerasuolo di Vittoria Organic
格付 D.O.C.G. チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア

定番 オーガニック



生産国	イタリア	商品コード	614474
生産地域	シチリア	JANコード	8034041270070
生産者名	フェウド・ディ・サンタ・テレザ	アルコール度数	14 % vol
生産者名（英）	Feudo di Santa Tresa	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（有）
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)	2,300円
容量	750ml		
ぶどう品種	ネロ・ダヴォラ60 % フラッパート40 %		

甘酸っぱい鮮やかなベリーの香りと、赤い花、甘いスパイスやレーズンの砂糖漬けのニュアンス。柔らかな飲み口と長い余韻。フラッパートがエレガントさと繊細さをワインに与え、パワーとふくよかさのネロ・ダヴォラが支える。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

濃い色調の鮮やかなルビーレッド。

▶栽培方法について

南イタリア、ヴィットリアにあるサンタテレザの50haの有機栽培畑にてオーガニック農法を行う。地中海地域の温暖で乾燥した気候と常に空気を循環させてくれる海風のおかげで、有機栽培にとても適した条件を備えている。ネロ・ダヴォラは9月中旬に、フラッパートは9月下旬に完熟してから収穫する。

▶製法について

スオロ・エ・サルテ認定の有機栽培葡萄を100%使用。ネロ・ダヴォラとフラッパートは別々に収穫・醸造する。手作業で良質な房のみを選別。丁寧に除梗し、ネロ・ダヴォラは30hlのスラヴォニアン・オークにて18-24度で発酵。15日ほど皮と浸漬をおこなう。マロラクティック発酵は自然に進む。フラッパートはステンレスタンクにて18-20度で発酵しフルーティーさを保つ。8-10日ほど浸漬させる。マロラクティック発酵が完了したところで、2品種をブレンドする。大部分は30-60hlの樽で熟成させ、15%ほどはフレンチバリックを用いる。樽熟期間は約1年。

▶香りについて

黒いベリー系果実やプラムのような甘酸っぱい鮮やかな果実の香りと、ハーブや赤い花、甘いスパイスやジャムやドライフルーツのニュアンスが感じられる。

サイズ

▶味わいについて

ジューシーな果実味が楽しめるフルボディ。チェリーのような香りよりは明るい印象の赤系果実に、スパイスのフレーバーを感じる。酸はやや高く、丸みのあるタンニン、柔らかな飲み口と長い余韻が楽しめる。

入り数	6本
ケース重量(kg)	20
単品重量(kg)	1.5

ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	35 × 32 × 26
単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	31 × 8.2 × 8.2

受賞歴

2020年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 93点 / 100点満点
2014年 ヴィンテージ | Decanter (デキャンター) | 銀賞
2009年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 84点 / 100点満点
2011年ヴィンテージ | Wine & Spirits Magazine in UK - the best 100 with 90 and BEST VALUE wine
2012年ヴィンテージ | Berlin Wine Trophy 2015 - Gold, International Wine & Spirit 2015 - Silver

このワインに合う料理は？

Silver

2016年ヴィンテージ | Asia Import News Wine Challenge 2018 - Silver

2016年ヴィンテージ | Migliori Vini Italiani | 91点

2017ヴィンテージ | Gilbert & Gaillard International Challenge 2019 | 金賞・90点

2017ヴィンテージ | grand international organic wine award 2019 | 92点、金賞

2018ヴィンテージ | Vinitaly Design Awards 2020 “Still Reds DOCG” 銀賞

2018ヴィンテージ | Decanter | 90点

2018ヴィンテージ | JANCIS ROBINSON | 16.5点

2018ヴィンテージ | CHINA WINE & SPIRITS AWARD - BEST VALUE 2021 | 銅賞

生ハムとサラミの盛り合わせ、牛肉の赤ワイン煮、白
カビタイプのチーズ(カマンベールなど)