

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) リナ・イアンカ グリッコ ヴィオニエ オーガニック
商品名(英) Rina Ianca Grillo Viognier Organic
格付 D.O.C. シチリア

定番

オーガニック



生産国	イタリア	商品コード	614392
生産地域	シチリア	JANコード	8034041270100
生産者名	フェウド・ディ・サンタ・テレザ	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名(英)	Feudo di Santa Tresa	適温	8 ~ 12
生産年	2021年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成(無)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,807円
容量	750ml		
ぶどう品種	グリッコ70% ヴィオニエ30%		

リナ・イアンカは白い砂という意味。サンタ・テレザの土壌はほとんどが赤土だが、リナ・イアンカの区画だけは白い砂。フレッシュな酸のシチリア固有品種グリッコとアロマとテクスチャーをもつ国際品種ヴィオニエのブレンド。

色・香・味わい

▶色合いについて

輝きのある淡い黄金色。

▶香りについて

トロピカルフルーツや桃のような果実の香りと、柑橘系果実のような爽やかなアロマが感じられる。白い花やハーブ、火打石のようなミネラル感のあるニュアンスがある。

▶味わいについて

フレッシュなグレープフルーツやレモン、桃のような熟れた果実の味わいを感じられ、丸みのある生き生きとした酸とのバランスが良い印象。全体として、ボリューム感のある味わい。

栽培方法・製法

▶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、有機栽培にとっても適した条件を備えている。葡萄のコンディションを良い状態に保つため早朝の涼しい時間に収穫し、手作業で良質な房のみを選別。

▶製法について

スオロ・エ・サルデーネ認定の有機栽培葡萄を100%使用。グリッコとヴィオニエは別々に収穫し、醸造。発酵前、除梗のみ行い破碎はしない。発酵温度17~18。爽やかな酸を保つため、マロラクティック発酵は行なわない。収穫翌年の1月下旬にブレンドを行なう。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	16
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32 × 25.5 × 34.6
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	8 × 8 × 31

受賞歴

2021年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 91点 / 100点満点
2020年 ヴィンテージ | Organic And Vegan Wine Masters | 金賞
2020年 ヴィンテージ | International Organic Wine Award | 98点 (TOP GOLD) / 100点満点
2009年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 82点 / 100点満点
2016年 ヴィンテージ | Berliner Wein Trophy 2017 - Gold

このワインに合う料理は？

2014年ヴァンテージ | Mundus Vini Summer Tasting 2015 - Gold、Berliner Wein Trophy 2015 - Gold

2016年ヴァンテージ | Herpers Wine Stars | 四つ星

2018ヴァンテージ | Gilbert & Gaillard International Challenge 2019 | 90点・金賞

2018ヴァンテージ | grand international organic wine award 2019 | 92点、金賞

2019ヴァンテージ | DRINK BUSINESS "GLOBAL ORGANIC MASTERS2020 " 金賞

2022ヴァンテージ | James Suckling 2023 | 91点

スズキの香草焼き、帆立貝のソテー バターソース、
ハード、セミハードタイプのチーズ、生春巻き、ボン
ゴレ・ピアンコ、海南鶏飯（チキンライス）