

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) フラッパート オーガニック
商品名 (英) Frappato Organic
格付 I.G.P. テッレ・シチリアーネ

定番 **オーガニック**



生産国	イタリア	商品コード	614412
生産地域	シチリア	JANコード	8034041270292
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	14 °C ~ 16 °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	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	フラッパート100 %		

サンタテレザ自社農園の有機栽培葡萄を100%使用。赤いベリー系果実のフレッシュな香りとスパイスのニュアンス。口当りは滑らかで、生き生きとした酸がバランス良く、長い余韻が感じられる。

 色・香・味わい

▶色合いについて

淡く紫色がかった鮮やかな赤。

▶香りにについて

チェリーや赤いベリー系果実のフレッシュな香りと赤い花やスパイスのニュアンス。華やかで生き生きとした印象。

▶味わいについて

口当りは滑らかで、生き生きとした酸がバランス良く、チャーミングな赤い果実の凝縮感が楽しめる。果実やスパイスの心地よい余韻が感じられる。

 栽培方法・製法

▶栽培方法について

サンタテレザ自社農園にてオーガニック農法で栽培。

▶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。収穫後、フラッパートの特徴であるフレッシュなアロマと酸味を保つため、6〜8℃の温度管理された冷蔵庫で一晩保管。除梗後、優しく破碎。18〜22℃のやや低温で10〜12日間にわたり、発酵を行う。果皮を取り除き、マロラクティック発酵。その後滓と共にステンレスタンクで定期的に攪拌を行いながら、4〜6か月熟成を行う。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31 × 23 × 16
ケース重量(kg)	7.5	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.2		

 受賞歴

2022年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 89点 / 100点満点
2012年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ダイヤモンド・トロフィー
2014ヴィンテージ | Berlin Wine Trophy 2015 - Silver, International Wine & Sprit Competition 2015
- Bronze, International Bioweinpreis 2015 - Silver

 このワインに合う料理は？

2018ヴィンテージ | grand international organic wine award 2019 | 96点、 トップゴールド
2019ヴィンテージ | JANCIS ROBINSON | 16.5点