

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） イル グリッロ スプマンテ オーガニック
商品名（英） Il Grillo Spumante Organic
格付 ヴィーノ・スプマンテ

定番 オーガニック スパークリング



生産国	イタリア	商品コード	613487
生産地域	シチリア	JANコード	8034041270674
生産者名	フェウド・ディ・サンタ・テレザ	アルコール度数	12.5 % vol
生産者名（英）	Feudo di Santa Tresa	適温	6 ~ 8
生産年	NV	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成（無）
味	辛口	品目	果実酒(スパークリングワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	2,100円
容量	750ml		
ぶどう品種	グリッロ100 %		

有機栽培ぶどうを100%使用したスプマンテ。フレッシュなレモンやグレープフルーツの柑橘系果実の香り。柑橘系の果実味と、しっかりとした酸とのバランスが良い、爽やかな味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて
ゴールドがかった淡い麦わら色。

▶香りについて
フレッシュなレモンやグレープフルーツの柑橘系果実の香り。葡萄の完熟感からくるハチミツの香り、白い花やハーブのニュアンスも感じられる。

▶味わいについて
ミディアムボディの辛口。香りにあるようなレモンやグレープフルーツなどの柑橘系の果実味と、しっかりと酸とのバランスが良く、全体を泡が優しく包み込む。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
スオロ・エ・サルデーテ認定の有機栽培ぶどうを100%使用。フレッシュなスタイルのスプマンテに必要な酸を保つため、糖度と果実味のバランスが最良の8月下旬に手摘みで収穫。

▶製法について
シャルマ方式。破碎後、空気圧にて優しく圧搾。発酵に備え、自然に果皮が沈むように冷やされる。発酵後すぐ、ステンレスタンクに移され、温度管理された状態で二次発酵が行われる。自然の酸を最大限に保つため、マロラクティック発酵は行わない。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	28.5 × 20 × 30.5
ケース重量(kg)	9.2	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	27 × 9 × 9
単品重量(kg)	1.47		

受賞歴

NV年 ヴィンテージ | Berliner Wine Trophy | 金賞
NV年 ヴィンテージ | The Global Organic Masters | 銅賞
NV年 ヴィンテージ | Herpers Wine Stars | 四つ星
NV年 ヴィンテージ | Migliori Vini Italiani | 91点

このワインに合う料理は？

鯛のカルパッチョ、アサリのワイン蒸し、生牡蠣