

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 オブラ ロゼ  
商品名(英) Schola Sarmenti Opra Rose  
格付 D.O.C. ナルド

定番



生産国	イタリア	商品コード	613924
生産地域	プーリア	JANコード	8032745260373
生産者名	テルレンタ	アルコール度数	13 % vol
生産者名(英)	Terrulenta	適温	10 ~ 12
生産年	2020年	栓の仕様	コルク
色	ロゼ	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)	3,300円
容量	750ml		
ぶどう品種	ネグロ・アマーロ100 %		

ネクタリンやマルメロといったストーンフルーツや黄桃、白バラの香り。味わいは柑橘系のニュアンスから、ストーンフルーツ、ストロベリーのようなチャーミングな印象へと変わり、次第にタンニンとアルコールに由来するコクとボリュームを感じられる。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

明るく、輝きのあるコーラルピンク。

### ▶香りについて

ネクタリンやマルメロといったストーンフルーツや黄桃、白バラの香り。微かにカカオやオレンジの皮のニュアンスもある。また、アセロラや木苺などの小粒で酸の効いた果実香もあり、若い印象。時間が経つにつれ、よりボディを感じさせる赤い果実の香りが豊かになる。

### ▶味わいについて

酸は高く、アルコールはやや高め。僅かにタンニンを感じるが、コクと厚みをサポートする骨格に寄与している。滑らかな酸によるジューシーさがある。柑橘系のニュアンスから、ストーンフルーツ、ストロベリーの様なチャーミングな印象へと変わり、次第にタンニンとアルコールに由来するコクとボリュームを感じられる。余韻はイチゴの様な酸を基調とした甘酸っぱ

賞歴  
賞歴

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

典型的な地中海気候。

### ▶製法について

手摘みで収穫し、選果台にて葡萄を選別する。温度管理された場所で葡萄をソフトプレスした後に長く30時間スキンコンタクトを行う。発酵と熟成はいずれも温度管理されたステンレススチールタンクで。また、より品質を向上させるために瓶内でも6ヶ月間熟成をする。

## サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	10.1
単品重量(kg)	1.6

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 27 × 18.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	29.5 × 8.8 × 8.8

## このワインに合う料理は？

2017年 ヴィンテージ！SAKURAワインアワード！ゴールド