

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) プラート アパッシメント オーガニック  
商品名(英) Purato Appassimento Organic  
格付 I.G.P. テッレ・シチリアーネ

定番

新着

オーガニック



生産国	イタリア	商品コード	614402
生産地域	シチリア	JANコード	8034115195148
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 ~ 18
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)	1,600円
容量	750ml		
ぶどう品種	ネロ・ダヴォラ シラー 土着品種		

ネロ・ダヴォラを主体に、シラー、シチリア島の土着品種を僅かにブレンド。醸造前にアパッシメントを行うことにより、葡萄の複雑性や果実味の濃厚さを増し、今までのプラートシリーズにない個性を持ったワイン。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

深いルビーレッド。

### ▶香りについて

赤系果実のコンフィチュールに、干しいちじくやレーズンのようなドライフルーツのニュアンスに加え、お肉やスパイスハーブのニュアンスがある。

### ▶味わいについて

ソフトな口当たりと、しっかりとした果実味を感じる辛口フルボディー。果実味と酸味のバランスが良く、ジューシーでコクがある。チェリーのコンフィチュールやリコリス、灌木の香りを感じる。タンニン量はやや多くワインの骨格に寄与しており、ドライフルーツの余韻が長く続く。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

シチリア南東部、ヴィットリアの農園でオーガニック栽培された葡萄のみを使用。砂質の土壌で、ワインに濃縮度とフィネスを与えている。適度な気温で雨が多い冬と、乾燥した暑い夏。一年を通して暑く乾燥している気候が、丈夫で力強い個性のワインを生み出す。

### ▶製法について

アパッシメントは、細心の注意を払い、樹で一部を乾燥させ、残りはラックで乾燥させる。醸造は可能な限りやさしく行う。除梗し、特に優しく破碎。発酵の早い段階で頻繁にポンピングオーバーを行う。マロラクティック発酵後、3000リットルのスラヴォニアンオーク樽で熟成。ラベルに書かれている『Siccari』は、シチリアの方で食べ物を乾燥させる事を指す。

## サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	17.4
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 36.5 × 27.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	29.5 × 8.5 × 8.5

## 受賞歴

Mundus Vini2019 : 2017ヴィンテージ 金メダル

International Organic Wine Award2019 : 2017ヴィンテージ 金賞

International Wine & Spirits Awards 2023 : 2022ヴィンテージ 金賞

## このワインに合う料理は？

牛肉のカルパッチョ、焼き鳥(タレ)、回鍋肉(ホイコーロー)