

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 フラッパート スプマンテ ロゼ オーガニック
商品名（英） Il Frappato Spumante Rose Organic
格付 ヴィノ・スプマンテ

定番 新着 **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	613841
生産地域	シチリア	JANコード	8034041270902
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	5 ~ 8
生産年	NV	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(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	フラッパート100 %		

有機栽培葡萄100%使用。ラズベリーやサクランボなど、小粒の赤い果実のフレッシュな香りと味わい。酸がキュッと引き締め、爽やかな余韻に繋がる。シチリアならではのフラッパート種を使用した珍しいロゼスプマンテ。

色・香・味わい

▶色合いについて
輝きのある、淡いサーモンピンク。

▶香りについて
ラズベリーやサクランボなど、小粒の赤い果実のフレッシュな香り。

▶味わいについて
辛口のミディアムボディ。力強い泡立ちを感じる。小粒のベリー系果実のフレッシュで優しい味わい。酸がキュッと引き締め、爽やかな余韻に繋がる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
スオロ・エ・サルデー認定の有機栽培葡萄を100%使用。フレッシュなスタイルのロゼ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となる9月上旬に収穫。

▶製法について
シャルマ方式。除梗し破碎後、空気圧にて優しく圧搾。発酵前に果汁を冷却し、自然に固形物を沈め、澄んだ果汁を発酵に用いる。発酵は18-20度で8-10日ほど行う。発酵後すぐ、別の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を行う。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 × 20 × 30
ケース重量(kg)	9	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	28 × 9 × 9
単品重量(kg)	1.4		

受賞歴

年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ゴールド

このワインに合う料理は？

鮭の塩焼き、海老の天ぷら、生春巻き