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 ロッカモラ 商品名(英) Schola Sarmenti Roccamora

格付 D.O.C. ナルド

定番



| 生産国 | イタリア | 商品コード | 64361 |
|---------|---------------|------------|---------------|
| 土生国 | 1907 | 的ロコート | 04301 |
| 生産地域 | プーリア | JANコード | 8032745261318 |
| 生産者名 | テルレンタ | アルコール度数 | 13.5 % vol |
| 生産者名(英) | Terrulenta | 適温 | 16 ~ 18 |
| 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 | フルボディ | 希望小売価格(外税) | 1,900円 |
| 容量 | 750ml | | |
| ぶどう品種 | ネグロ・アマーロ100 % | | |

熟成は2年。焙煎コーヒーの華やかな香り。干し肉、焦がした薪、コショウ、杉、カシス、オレンジリキュール、ブラックチェリーのニュアンスも感 じられる。滑らかでスムーズなアタック。バランスの良い構成で、果実味、タンニン豊富。

色・香・味わい

▶色合いについて

若々しい印象の、ツヤのある濃いルビー色。

サイズ

栽培方法・製法

▶栽培方法について

植樹密度は約4,500本/ha、収量は約9,000kg/ha。収穫は手 熟成は2年。伝統的手法を重んじる一方で最新テクノロ 摘みで行い、悪い房や実はハサミでひとつひとつ落と す。良質な果実のみを用いることに専念し、選果を徹底 的に行う。

▶製法について

ジーも取り入れている。

▶香りについて

焙煎コーヒーの華やかな香り。干し肉、焦がした薪、 コショウ、杉、カシス、オレンジリキュール、ブラッ クチェリーのニュアンスも感じられる。

▶味わいについて

滑らかでスムーズなアタック。バランスの良い構成で 、果実味、タンニン豊富。

| 入り数 | 12本 |
|-----------|------|
| ケース重量(kg) | 16.8 |
| 単品重量(kg) | 1.4 |

| ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm) | 31.5 × 34 × 26 |
|-----------------------|----------------|
| 単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm) | 30 × 7 × 7 |

受賞歴

2007年 ヴィンテージ + Wine Spectator (ワインスペクテーター) + 85点 / 100点満点

2006年 ヴィンテージ : パーカーポイント : 90点 / 100点満点 2005年 ヴィンテージ : リアルワインガイド : 86+点 / 100点満点 2001年 ヴィンテージ ¦ ワイン王国 ¦



このワインに合う料理は?

骨付き豚肉の炭火焼き、仔羊の香草パン粉焼き、牛ほ ほ肉ラグーソースのパスタ

