

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) インシエメ ネロ・ダヴォラ オーガニック (S02無添加)
商品名 (英) Insieme Nero d'Avola Organic (No Added Sulphur)
格付 D.O.C. シチリア

定番 オーガニック



生産国	イタリア	商品コード	614389
生産地域	シチリア	JANコード	8034041270414
生産者名	フェウド・ディ・サンタ・テレザ	アルコール度数	13.5～14 % vol
生産者名 (英)	Feudo di Santa Tresa	適温	13 °C ～ 15 °C
生産年	2021年	栓の仕様	シンセティックコルク
色	赤	樽熟成	樽熟成 (無)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,807円
容量	750ml		
ぶどう品種	ネロ・ダヴォラ100 %		

S02無添加&有機栽培。衛生管理を徹底的に実施。新鮮な赤い果実のピュアな香りと赤い花やスパイスのニュアンス。飲み口がとて柔らかな辛口で、丸みのあるタンニン、ピュアな果実味、バランスの取れた酸味が楽しめる。

色・香・味わい

▶色合いについて

紫がかった鮮やかなルビーレッド。凝縮感を感じさせる濃い色調。

▶香りについて

新鮮な赤い果実のピュアな香りや熟れたプラムのような果実香と赤い花、スパイスのニュアンス。

▶味わいについて

飲み口がとて柔らかな辛口で、丸みのあるタンニン、香りにあるようなピュアな果実味、バランスの取れた酸味が楽しめる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

南イタリアのヴィットリアにあるサンタテレザの50haの有機栽培畑にてオーガニック農法を行う。地中海地域の温暖で乾燥した気候と常に空気を循環させてくれる海風のおかげで有機栽培にとても適した条件を備えている。9月半ばに手作業で厳しく選別を行い、良質な葡萄のみを醸造に回す。

▶製法について

スオロ・エ・サルテー認定の有機栽培葡萄を100%使用。S02無添加で醸造(但し、発酵過程で微量のS02が少量発生する)。酸化や望ましくない微生物の活動を防ぎ、発酵やマロラクティック発酵が順調に進むよう衛生管理を徹底的に行う。除梗後、柔らかく破碎。ルモンタージュをしながら発酵を行う。発酵終了後滓引きをし、酸素に触れないようステンレスタンクで貯蔵する。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	14
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31.5 × 22.5 × 32
単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	7 × 7 × 30

受賞歴

2022年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 91点 / 100点満点
2011年 ヴィンテージ | リアルワインガイド | 【2012年度旨安賞】 88点 / 100点満点

このワインに合う料理は？

生ハムとサラミの盛り合わせ、鶏肉のワイン煮込み、焼肉