

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 ロゼ オーガニック
商品名(英) Purato Rose Organic
格付 I.G.P. テッレ・シチリアーネ

定番 オーガニック



生産国	イタリア	商品コード	614473
生産地域	シチリア	JANコード	8034115192130
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	6 ~ 8
生産年	2022年	栓の仕様	スクリューキャップ
色	ロゼ	樽熟成	樽熟成(無)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ライト~ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,200円
容量	750ml		
ぶどう品種	ネロ・ダヴォラ100 %		

名前のプラートは「ピュア」という意味。フルーティな辛口。イチゴのような赤い果実のフレッシュな果実味がほんのり甘みを感じさせる。まるやかなボディと程よい酸とのバランスが楽しめる。フルーティな余韻が心地よく残る。

色・香・味わい

▶色合いについて

生き生きとした輝きのあるロゼ色

▶香りについて

フレッシュでフルーティーな香り。イチゴやイチジクのコンポート、ネクタリンなどの赤い果実のような香り。

▶味わいについて

フルーティな辛口。イチゴのような赤い果実のフレッシュな果実味がほんのり甘みを感じさせる。まるやかなボディと程よい酸とのバランスが楽しめる。フルーティな余韻が心地よく残る。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

オーガニック農法。9月上旬収穫。良い酸味を保つために赤ワイン用のネロダヴォラよりも7日~10日程早く収穫する。完熟した葡萄のみ丁寧に選んで使用。

▶製法について

バイオアグリサート認定の有機栽培葡萄を100%使用。除梗後、压榨する。その後すぐに発酵用のタンクに移す。このときに皮を除き、果汁と皮との接触を最小限にする。18℃を超えないように温度を管理し、およそ10日発酵させる。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	14.4
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 23 × 32
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	29.5 × 7 × 7

受賞歴

2014ヴィンテージ | Berlin Wine Trophy 2015 - Silver

2014ヴィンテージ | International Wine & Sprit Competiton 2015 - Silver

このワインに合う料理は？

魚介のグリル、焼き鳥(タレ)、鶏の唐揚げ