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）　フラッパート　オーガニック
商品名（英）　Frappato 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	614412
生産地域	シチリア	JANコード	8034041270292
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 % vol
生産者名（英）	Feudo di Santa Tresa	適温	14 ℃ ～ 16 ℃
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	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	フラッパート100 %		

サンタテレザ自社農園の有機栽培葡萄を100%使用。赤いベリー系果実のフレッシュな香りとスパイスのニュアンス。口当たりは滑らかで、生き生きとした酸がバランス良く、長い余韻が感じられる。

色・香・味わい

▸色合いについて
淡く紫色がかった鮮やかな赤。

▸香りについて
チェリーや赤いベリー系果実のフレッシュな香りと赤い花やスパイスのニュアンス。華やかで生き生きとした印象。

▸味わいについて
口当たりは滑らかで、生き生きとした酸がバランス良く、チャーミングな赤い果実の凝縮感が楽しめる。果実やスパイスの心地よい余韻が感じられる。

栽培方法・製法

▸栽培方法について
サンタテレザ自社農園にてオーガニック農法で栽培。

▸製法について
スオロ・エ・サルーテ認定の有機栽培葡萄を100%使用。収穫後、フラッパートの特徴であるフレッシュなアロマと酸味を保つため、6～8℃の温度管理された冷蔵室で一晩保管。除梗後、優しく破砕。18～22℃のやや低温で10～12日間にわたり、発酵を行う。果皮を取り除き、マロラクティック発酵。その後滓と共にステンレスタンクで定期的に攪拌を行いながら、4～6か月熟成を行う。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	31 × 23 × 16
ケース重量(kg)	7.5	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	30 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.2		

受賞歴

2022年 ヴィンテージ ｜ Jamessuckling（ジェームズ・サックリング） ｜ 89点 / 100点満点
2012年 ヴィンテージ ｜ SAKURAワインアワード ｜ ダイヤモンド・トロフィー
2014ヴィンテージ｜Berlin Wine Trophy 2015 - Silver、International Wine & Sprit Competition 2015 - Bronze、International Bioweinpreis 2015 - Silver
2017ヴィンテージ｜Migliori vini Italiani｜91点

このワインに合う料理は？

Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved

2018ヴィンテージ｜grand international organic wine award 2019｜96点、トップゴールド
2019ヴィンテージ｜JANCIS ROBINSON｜16.5点

マグロのステーキ、鶏肉のトマトソース煮、ラタトゥイユ