

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 オレンジ オーガニック
商品名（英） Insieme Orange Organic
格付 I.G.P. テッレ・シチリアーネ

限定 新着 **オーガニック**



生産国	イタリア	商品コード	62293
生産地域	シチリア	JANコード	8034041271275
生産者名	フェウド・ディ・サンタ・テレザ	アルコール度数	13 % vol
生産者名（英）	Feudo di Santa Tresa	適温	10 ~ 12
生産年	2022年	栓の仕様	コルク
色	その他	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)	2,300円
容量	750ml		
ぶどう品種	インツォリア80% ジビッポ20%		

ワイン名の「インシエメ」は一緒にという意味。温暖なシチリアのテロワールを反映したフルーティ＆フレッシュな味わいで、家族や友人と共に過ごす瞬間を祝福するユニークなオレンジワイン。グレープフルーツ、砂糖漬けのフルーツ、甘いスパイス、白コショウ、ミントの香り。しっかりとしたストラクチャーと、果実味に豊かな酸がフレッシュさを与えている。

 色・香・味わい

▶色合いについて
輝きのあるオレンジ色。

▶香りにについて
グレープフルーツとレモンピールの香りに砂糖漬けのフルーツ、甘いスパイス、白コショウ、ミントの香りがつき、爽やかでありながら多層的。ほのかにヨーグルトのような酸味を伴った柔らかな香りも感じられる。

▶味わいについて
口に含むと、桃、グレープフルーツなどのフルーツのアロマが広がり、スパイシーな風味が食欲を増進させる。しっかりとしたストラクチャーと果実味、豊かな酸がフレッシュさを与える。ほのかなタンニンと澱のクリアな旨みのバランスが心地よい。

 栽培方法・製法

▶栽培方法について
葡萄は3月中旬頃に完璧に熟したタイミングで手で収穫され、鮮度を最大限に保つために小さな容器でセラーに運びます。土着品種のインツォリア(アンソニカ)、ジビッポ(マスカットオブアレキサンドリア)を使用し、シチリアの風土を表現。

▶製法について
葡萄を除梗後、ソフトプレス。ワインは皮ごと17～19の温度で発酵。インツォリアとジビッポはそれぞれ2～3週間と6週間浸軟させ、7～10日間の発酵の間毎日穏やかにパンチングを行う。発酵が完了するとワインはブレンドされ、瓶詰め前に細かい澱と共に約3ヶ月間おく。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32 × 26 × 17
ケース重量(kg)	8.4	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31.5 × 8 × 8
単品重量(kg)	1.3		

 受賞歴

2022VT/Mundus Vini 2023 - Summer Tasting 金賞

 このワインに合う料理は？

マグロのステーキ、野菜の天ぷら、焼餃子、海老のチリソース、生春巻き、鮭とキノコの包み焼き