



SAN MARZANO

イル・プーモ

ロザートサレント I.G.P.



種類:ロゼワイン

ブドウ品種:ネグロアマーロ種

アペラシオン:サレント I.G.P.

栽培:スパッリエーラ（垣根仕立て）

植栽密度:1ヘクタール当たり5,000本

生産地域:サン・マルツァーノ（ターラント県）、海拔約 100 m。気候は昼夜の寒暖差が十分にあるのが特徴です。

土壌:ほどほどに粘土質でバランスが取れており、あまり深くなく、礫が豊富に含まれています。

収穫時期:9月中旬

醸造:収穫したブドウの一部を低温で軽くプレスし、残りはマセラシオン開始から12時間後に一部の果汁を抜き取ります。このようにして得られたモストを一つに合わせて、ステンレスタンク内で14℃に管理しながら選別された酵母で発酵を行います。

熟成:ステンレスタンク

官能特性:クリスタルピンクで、サクランボ、バラ、ザクロを思わせる濃厚な香りがします。ほどよいボディのある、爽やかでバランスの取れた味わいです。

料理との相性:イタリア料理の前菜、魚のスープ、魚の包み焼やオーブン焼き、若いチーズ、やや熟成したチーズ。

飲み頃温度:10～12℃

WINE SHARING BEAUTY