



SAN MARZANO

タロ

ススマニエッロ サレント I.G.P.

種類: 赤

ブドウ品種: ススマニエッロ

名称: サレント I.G.P.

仕立て: グイヨ仕立て

植栽密度: 1ヘクタール当たり4500本

生産地域: サレント地方の北部、フランカヴィツァとサン・マルツァーノの間にある海拔約100 mのブドウ畑で栽培されます。

土壌: 石灰分が多く、稀に露頭のある細粒質の赤土。その特徴的な色は酸化鉄を多く含むためです。

収穫時期: 9月中旬～下旬

ワイン醸造: 温度管理下でマセラシオン、選別酵母で10日間ほどアルコール発酵。

熟成: フランス産およびアメリカ産のオーク樽で6カ月間熟成。

官能特性: フローラルでフルーティな香りのワインで、スパイスの香りとうわずかな芳香性があります。色は深みのある鮮やかな赤。明確なタンニンを持ち、木樽での熟成に向いています。口に含むと骨格がありますが、味はエレガントで、ほどよい酸味とバランスの良い余韻が残ります。

料理との相性: 濃厚すぎない味の煮込み肉、牛肉のロースト、長時間加熱による肉料理でこってりしすぎていないものに合います。タンニンがしっかり感じられるので、トマト味のミートソースやラザニアなどオーブンで焼いた地中海らしいパスタ料理にも適しています。香りが長続きするため、中期熟成チーズやプッリア地方の素朴な郷土料理ともマッチします。

飲み頃温度: 16～18℃

