



SAN MARZANO

トラマーリ

ロゼ・ディ・プリミティーヴォサレントI.G.P.



種類: ロゼワイン

ブドウ品種: プリミティーヴォ種

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4,500本

生産地域: プーリア州サレントのサン・マルツァーノ（ターラント県）海拔約 100 m。気候的特徴は、最高気温が高く、降水量は少なめの中程度であることです。

土壌: ほどほどの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月の第1週

醸造: 数時間の醸しの後、プリミティーヴォ種のブドウのモストの一部をタンクへ移し、白ワインのように発酵させます。

熟成: ステンレスタンク

官能特性: 淡いバラ色。サクランボやラズベリーの香りを伴う地中海の灌木林特有の濃厚な香りが長続きます。バランスのとれた味の爽やかでエレガントなワインです。

料理との相性: イタリア料理の前菜、魚介類のスープや煮込み料理、魚の包み焼やオープン焼き、若いチーズ、やや熟成したチーズ。

飲み頃温度: 10～12℃

WINE SHARING BEAUTY