

レ・コンテッセ

Le Contesse



レ・コンテッセ社はイタリア・ヴェネト州の東側、コネリアーノ地区に位置し、最新の設備と技術を取り入れて高品質のワインを作る優秀なワイナリーです。コネリアーノ地区は氷河期に氷河とともに土壌が形成されたと言われており、なかでもスプマンテはなめらかで風味豊かな味わいのスプマンテに仕上がることで有名です。

1970年代にスパークリングワインの製造プロセスが新たに導入されて以来、地域の個性と伝統を尊重しながら最先端の醸造設備を用いて、ブドウ果実が持つ本当の美味しさをワインの中に見事に再現している、いま大注目の生産者です。

メルロー

Merlot

【州】 ヴェネト州
【カテゴリー】 IGT Trevenezie
【品種】 メルロー100%

【荷姿/入数】 750mL×12

【JANコード】 JAN8 005068 000636

【畑面積】 7 ha
【収穫量】 150 ql/hL
【植樹率】 2,000 株/ha、樹齢20年
【畑の標高】 40 m、北向き、南向き
【土壌】 粘土質と砂質、石灰質の混合
【収穫時期】 9月下旬
【アルコール発酵】 ステンレスタンク10日間
【発酵温度】 16~17 °C
【マセラシオン】 5日間
【熟成】 ステンレスタンクで約10日間
【瓶内熟成】 2 ヶ月
【アルコール度数】 12.0 %
【サービス温度】 18 °C
【料理】 サラミ類やお肉の煮込み料理、ロースト、ジビエ、中程度の熟成チーズなど、すべての食事に合わせやすいワイン。野菜のグリルやソテーしたしっかりめの魚料理にも。

【テイasting】 紫がかった典型的なルビーレッドで、香りにはラズベリーや熟した赤い果実のニュアンスがあります。糖酸のバランスが心地よく、若々しさと青々しさが楽しめるメルローです。

【受賞歴等】

(備考) スクリューキャップ式、ヴィーガン対応可

