

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。

カベルネ

2022 Cabernet

| | | | |
|------------|---|----------|--------------------|
| 【州】 | ヴェネト州 | 【荷姿/入数】 | 750mL×12 |
| 【カテゴリー】 | IGT Marca Trevigiana | 【希望小売価格】 | ¥2,050 (税抜) |
| 【品種】 | カベルネ・ソーヴィニヨン50% カベルネ・フラン50% | | ¥2,255 (税込) |
| | | 【JANコード】 | JAN8 005068 000643 |
| 【畑面積】 | 100 ha | | |
| 【収穫量】 | 140 ql/hL | | |
| 【植樹率】 | 3,000 株/ha、樹齢20年 | | |
| 【畑の標高】 | 80 m、南東向き | | |
| 【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15日間 | | |
| 【発酵温度】 | 16℃ | | |
| 【マセラシオン】 | 4日間 | | |
| 【熟成】 | ステンレスタンクで最長1年間 | | |
| 【瓶内熟成】 | 最長6ヶ月 | | |
| 【アルコール度数】 | 12.0% | | |
| 【サービス温度】 | 16~18℃ | | |
| 【料理】 | 赤身肉やジビエ料理(ホロホロ鳥の赤ワインソース)、ローストビーフやスペアリブ、和食なら照り焼きなどが好相性。チーズならカマンベールなど軽めの白カビ系がおすすめです。 | | |
| 【テイasting】 | スマレ色を帯びたルビー色。ピーマンやハーブ、ラズベリー、イチゴ等の赤い実の香り。スパイシーで力強く、酸味と優しいタンニン、果実味のバランスとれた味わい。ソフトで上品なタンニンを持ち、果実味豊かで飲みやすいカジュアルワインです。 | | |
| 【受賞歴等】 | | | |
| (備考) | スクリューキャップ式 | | |

