

デチマ・アウレア・メルローヴェローナ・IGT



このエレガントなメルローは、ヘクタール当たり9,500本という高密度かつ低収穫量の3つのクローンから選ばれたぶどうにより作られています。醸造には適度に陰干しされたぶどうが用いられ、バリックによる14ヶ月の熟成がなされています。

鮮やかなルビー色。香りは複雑で、野生の赤い花、乾燥プルーンを思わせ、そこにコーヒー、ユーカリ、バニラの香り。タンニンもしっかりといてバランスが取れており、酸味と心地よいミネラル文を感じさせます。口の中で長くつづく味わいの最後には、甘草の後味が残ります。

分類

ロツソ・ヴェロネーゼ IGT

産地

ヴェローナから16キロ東のイラージ谷。北から南に面した緩やかな傾斜地

土壌組成

粘土質。地中は石灰質-泥灰土質

ぶどう品種

メルロー100%、三種類のクローンから選出

栽培システム

コルドーネ・スペロナート、9500本/ヘクタール

植樹年

1991年から1993年

醸造哲学

イラージ谷のメルロー品種と、伝統的陰干し製法（アパッシメント）が一体となった、秀逸な品質のワイン。

農法について

高密度の植樹と栽培方法から、7割以上の作業が機械によって行われています。

冬の剪定作業と、春の芽の選定、収穫および間伐、房の選定が手作業によって行われています。

収穫、醸造、熟成

9月10日以降9月末までに箱に収穫されたぶどうを一ヶ月ほど風通しの良い場所で陰干ししたものと、10月上旬に収穫された十分に熟れたぶどうを使用。

二種類のぶどうは別々に醸造され、フユナラ材のバリックで14ヶ月熟成の後、ミックスされて瓶の中で熟成されます。



アルコール度数 14.5度

供出温度 デカンターで15度から18度

料理との組み合わせ リゾット、赤身肉、ジビエ、アマローネのブラザート、香味の強い熟成チーズ

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbibzano di Negrar · Verona - Italia

tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine