

## トーレ・ピエーヴェ・シャルドネ ヴェローナ IGT

ストラクチャーが豊かなシャルドネ。密集して植樹された三種類のクローンによる、偉大なエレガンスと複雑性を兼ね備えたワイン。フユナラのバリックで蔵の地下温度で発酵・熟成されたワインを一部使用。

麦藁色。水晶のように清らかで、グリーン系の色合いを若干帯びています。典型的シャルドネの強烈な香り、フレッシュフルーツの感覚とバニラのトーストの香りが、パイナップルとバナナのエキゾチックな香りを包み込んでいます。鼻に抜けるのは柑橘系、ナッツ、溶かしバターの影響。口の中ではエレガントなストラクチャーに酸味とミネラル分が柔らかかにバランスをとっています。

### 分類

シャルドネ・ヴェローネーゼ 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

シャルドネ100%

### 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

厳選されたクローンを用いた、密集植樹低収穫の栽培システムと、注意深い醸造により、このシャルドネは、特に白ワイン向きのイラージ谷の土地の特徴と表現を生み出しています。

### 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、7月の間伐、収穫および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日から20日頃に収穫されたぶどうは、搾汁されたモストはデカンタで冷却され粕が除去。モストの半分は中程度トーストされた新品のバリックで発酵と熟成が約150日行われます。残りの半分は、ステンレス (INOX)製の容器で温度管理の元発酵。翌3月にはこの二種類のワインがミックスされ、6ヶ月の熟成に入ります。その後瓶に移され、さらなる熟成が4ヶ月。



アルコール度数 14度

供出温度 12度から13度

料理との組み合わせ 軽い前菜、パスタと魚ベースの一皿目

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 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia

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

