

ヴァルポリチェッラ・リパッソ DOC・クラッシコ・スペリオーレ



百年以上の蔵の歴史を踏襲している偉大なエレガンスと複雑性を兼ね備えたヴァルポリチェッラ・スペリオーレ。この土地のコルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ品種の特徴をよく活かしたワインです。「リパッソ」の醸造法は、搾汁されたばかりのアマローネの粕（ぶどうの皮）を用いた長時間に及ぶ第二マセラシオンと発酵が特徴。ワインに複雑性と、柔らかなストラクチャー、強烈な色合いを与えるのです。

アマローネを思わせる、輝くようなルビー赤色。さくらんぼ、ブルーベリー、甘草、そしてシナモンと胡椒の風合い。口内では、密でピロードのかかったタンニンに支えられて、柔らかく、熱い。後味は長く、フルーティー。

分類

ヴァルポリチェッラ・リパッソ
DOC

醸造哲学

このヴァルポリチェッラ・リパッソは、伝統的な醸造技術によって作られ、すぐにそれと分かる特徴的ワインです。ヴェローナのワイン造りの歴史を一身に代表し、蔵はそれとともに100年に及ぶ歴史を刻んできました。

土壌組成

丘陵、粘土質-石灰岩

ぶどう品種

コルヴィーナ75%、ロンディネッラ10%、
コルヴィノーネ15%

収穫時期

9月下旬



アルコール度数 15度

供出温度 15度から18度

料理との組み合わせ 肉料理、中程度熟成のチーズ

栽培システム

グヨー剪定・5600本/ヘクタール

植樹年

1991年から1993年

収穫、醸造、熟成

ヴァルポリチェッラ・クラッシコ域内のネグラールのアルビッツァーノで、アマローネの為の収穫後の10月中旬に収穫。ぶどうはすぐ搾汁され、冷却マセラシオン、そして25日から30日に渡って温度管理のラエルモンタージュしながら発酵。発酵完了後、ステンレスの容器に移され、アマローネの

搾り粕がとれる1月の終わりから2月の中旬を待つこととなります。「リパッソ」の作成方法である、第二マセラシオンと発酵により、陰干しされたぶどうに特徴的な、柔らかいタンニンによるエレガントさとストラクチャーを得ることが出来るのです。压榨のあと、デカンテーションされ、フユナラの大樽へ移され、マロラクティック発酵。24ヶ月後、瓶に移され、そこでさらに最低6ヶ月間熟成。

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