

TENUTA SANTA MARIA
NEGRAR VERONA
DI GAETANO BERTANI

レピア・ソアーヴェ DOC



ガルガーネガ・ヴェロネーゼの熟した畑より収穫されたソアーヴェは、収穫量が少なく、全てステンレスタンクによる醸造です。バランスの取れたストラクチャーによる心地よいフレッシュ感と後味にはっとさせられるワインです。

濃い麦藁色。香りは夏のフルーツとエキゾチックなフルーツ、熟した梨、桃、ハーブ、アーモンドとバニラトーストの香り。味は豊かでコンパクト。フレッシュ感が長引き、はっきりとしたミネラル分にバランスの取れた柔らかさが共存。

分類

ソアーヴェ DOC

地質

主に粘土質。地中は石灰質-泥灰土質

ぶどう品種

ガルガーネガ・ヴェロネーゼ100%

収穫時期

9月10日から20日

栽培システム

ペルゴレッタ、3600本/ヘクタール。

植樹年

1979年から1985年



アルコール度数 13度

供出温度 15度から18度

料理との組み合わせ アペリティフや前菜、鮮魚や白身肉と。

醸造哲学

レピアはガルガーネガ品種より作られています。ヘクタール当たりの生産量を抑え、醸造に際しては、このぶどう唯一の個性が最大限に発揮されるように最新の注意が施されています。レピアは100年の蔵の歴史とともに刷新されています。

収穫、醸造、熟成

ぶどうの収穫は熟成の段階に応じて三期に分けて収穫。別々に搾汁され発酵前に冷却マセラシオン。その後、16度から18度の温度で、アルコール発酵。ミックスは1月に行われ、ステンレスの容器で粕とともに長い期間を経ます。瓶内で短期の熟成を経て出荷されます。

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