

プラガール ヴェローナ・IGT

コルヴィーナ、メルロー、シラーによるフルーティーでスパイシーなブレンド。土地の特徴がいっぱいに表現され、心地よいエレガンスとしっかりしたストラクチャーに興味をそそられるワイン。低収穫量の畑から収穫されたぶどうは、フレッシュなものと陰干ししたものの両方が醸造に用いられています。長時間に及ぶマセラシオンと発酵の後、ネグラールとアルビッツァーノの由緒ある蔵の大きなフユナラ樽で熟成。

ガーネットの色味と紫色の反射色を持つ濃いルビー色。赤い果実の砂糖煮、薔薇の乾燥ブーケとブラックチェリーの香り。そこに黒い香辛料、タバコと黒胡椒の香りが複雑さを添え、興味をそそられる香り。包み込むように熱く、とても柔らかく、輝くような酸味にソフトで包み込むようなタンニンがストラクチャーと後味を調和させています。

分類

ロツソ・ヴェロネーゼ IGT

産地

ヴァルポリチェッラ・クラッシカ域内のネグラールのノヴァーレとヴェローナから16キロ東のイラージ谷。

地質

主に粘土質。地中は石灰質-泥灰土質

ぶどう品種

コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、メルロー、シラーの三種類のクローン

栽培システム

コルヴィーナ品種はグヨー剪定で、5600本/ヘクタール。
メルローとシラーはコルドーネ・スペロナート、9500本/ヘクタール

醸造哲学

コルヴィーナ品種とメルロー及びシラーの国際品種により、ヴェローナの風土を表現

植樹年

1991年から1993年

農法について

近年の高密度の植樹と栽培方法から、8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、収穫の一部が手作業によって行われています。持続可能な農法の観点から、化学品の使用が大幅に抑えられています。

収穫、醸造、熟成

9月中旬以降にメルローとシラーは完熟状態で収穫。低温でのマセラシオンと温度管理のうえ発酵され、搾り取った後、ステンレスタンクにてマロラクティック発酵。コルヴィーナ品種は、10月上旬に手作業による収穫が行われ、厳重な気温と湿度管理の元、陰干し。醸造は11月中旬頃、ぶどうが適度にアパッシート（陰干しによる乾燥）された頃合いに行われます。
発酵温度は23度から28度。マセラシオンの日数は約20-30日で、ぶどうの性質により前後。搾汁後、6ヶ月間フユナラの大樽により熟成。少量一部はバリックによりマロラクティック発酵。6-7ヶ月後、コルヴィーナ種はメルローとシラーにミックスされ、瓶の中でさらに熟成されます。



アルコール度数 13.5度

供出温度 15度から18度

料理との組み合わせ パスタと軽めのリゾット、仔牛肉、肉のカルパッチョ。魚介フライのフレッシュトマトソース、エビのグリル。中程度熟成のチーズ

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 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia
tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine

