

スリーボンド貿易 おすすめロゼワイン

Vini
ROSATI
d'italia



ZENATO®

ゼナートは1960年にガルダ湖の南湖畔、ペスキエーラ・デル・ガルダの地で創設されました。土着品種トレッビアーノ・ディ・ルガーナの魅力と価値を見出し、絶え間ない実験と改良により、ゼナートの白ワインは世界にも通用するワインへとして喝采を浴びました。1970年代にはヴァルポリチェッラでアマローネ造りに取りかかり、ヴェネトの代表的呼称の白ワイン(ルガーナ)と赤ワイン(アマローネ)、共に最高品質を誇る稀有なワイナリーとしての確固たる地位を築き上げました。

今までゼナートのロゼワインはバルドリーノエリアで造られるキアレットだけでしたが、彼らにとってもっとも大事な「ルガーナ」で栽培されたブドウを用いたワインが昨年リリースされました。サン・ベネデットとは畑の名前で、ゼナートはこのルガーナエリアでも最も優れた土地と考えています。

美しい見た目と爽やかな味わいは、早春のテーブルを更に盛り上げてくれることでしょう。この春にぜひお試しください。

Rosé San Benedetto IGT 2020 ロゼ サン・ベネデット IGT 2020

原産地呼称:トレヴェネチエIGT
品種:カベルネ・フラン、ピノ・ネロ、ロンディネッラ
畑:ガルダ湖南側、ペスキエーラとディセンツァーノの間に広がる畑
海拔:60~80m
土質:石灰岩および粘土
収穫:9月下旬から10月初旬にかけて収穫
醸造・熟成:除梗・破碎後、数時間のマセラシオン。18℃のステンレスタンクにて発酵

色調:明るい紫の輝きのあるコーラルピンク
香り:ベリー系のアロマにアカシアや桜の花、ライム、ガリアメロンのような熟れた香りも
味わい:引き締まった辛口だが、ほんのりと甘みも感じる。酸とミネラル感が全体のバランスを引き締め、余韻に再びベリーが出てくる
提供温度:10~12℃
料理:アペリティーヴォとして。魚介や白身の魚を用いたアンティパスト・ミストに合わせて

容量:750ml
入数:6本
JAN:4948657403460
上代(税別):¥2,200 ※価格は2022年2月現在のものとなります。



【QRコード】



【スリーボンド貿易 公式LINE アカウント】
最新の情報やお得な情報を逐次発信！
ぜひ登録ください！

商品に関するお問い合わせは スリーボンド貿易(株)TEL:03-5447-6991