



LUNGAROTTI

ブレッザ・ロゼ

ウンブリア・ロゼIGT 2019

明治屋オンラインショップ

 [購入はこちらから](#)



タイプ: ロゼ/中辛口

品種: 100%サンジョベーゼ。1ヘクタールの植樹率は4000本、収穫量は12000kg。

土壌: 砂を含む粘土質

醸造: 短期間でマセラシオンを行い、ぶどうの皮などを除き、温度管理されたステンレスタンクで発酵

色合い: 少しスミレ色がかかったサーモンピンク

香り: ばらを想わせるヒントが香り感じられ、フレッシュで、モダン、繊細でバランスの取れた香りが広がります。フルーツを想わせる香りに、藤やスターアニスを想わせるニュアンスも感じ、ラズベリーとチェリーの余韻があります。

テイスト: フレッシュな酸味、エレガントなミネラル感、爽やかな風味が感じられます。夏はもちろん、年間を通して気軽に楽しんでいただける、フレッシュなワインです。

アルコール度数: 11.5%

供出温度: 12度

おすすめのお料理: スターターワインとして、どんな前菜に良く合います。野菜のシチュー、キッシュ等の卵料理、天ぷらやフライにも良く合います。

特徴: ロゼワインのぶどうに適した、低地のぶどう畑にてぶどうを栽培しています。その年の一番最初に収穫されるぶどうで生産されるブレッザは、11月にリリースされます。

名前の由来: 海でヨットに乗った時に感じられる「そよ風」を味わいから連想してほしいという願いからブレッザ(イタリア語でそよ風)と名付けられました。

ラベル: アンティークな書物で見つけたロゼ色コンパス(方位磁針)をモチーフにしています。

ボトルサイズ: 750 ml

年間生産量: 60,000本