


LUNGAROTTI

ブレッザ・ロッソ

ウンブリア・ロッソ IGT 2018

明治屋オンラインショップ

[▶ 購入はこちらから](#)



タイプ: 赤、ミディアムボディ

品種: サンジョベーゼ、メルロー。9月中旬に収穫。1ヘクタールあたりの植樹率は4000本、収穫量は12000kg。

土壌: 砂を含む粘土質

醸造: マセラシオンは短期間、ステンレスタンクで発酵。毎日、ルモンタージュを行い、8-10日後、樽に移し替えられます。

色合い: 紫色を帯びた明るい赤色

香り: グリーンスパイスやペッパー、シナモンを想わせる、サンジョベーゼ種の特有の香り、特徴的なメルローの熟した黒い果実の香りを感じられます。新鮮な赤い果実の余韻があります。

テイスト: 優しいフローラルな香りに始まり、フレッシュ感とソフトな口当たりが長く続き、バランスの取れたタンニンを感じられます。

アルコール度数: 12.5%

供出温度: 14-16度

おすすめのお料理: パスタやリゾット、バーベキュー、シャルキュトリ、ローストポーク、ピザ、スパイシーな料理などとよくあいます。

特徴: サンジョヴェーゼはウンブリア州をはじめ中央イタリアで最もポピュラーなぶどう品種です。100%サンジョヴェーゼ、または、ブレンドの素晴らしいワインが生産されています。フレッシュ感とこの地域の恵みを感じる素晴らしいワインです。爽やかな「ブレッザ」シリーズとして、毎日のリラックスのお供にお楽しみください。

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: 50,000本