

VURRIA NERELLO マスカレーゼロゼ

ディ・ジョヴァンナのヴリア・ロザトは、ネレロ・マスカレーゼのブドウを鋼で醸造したロゼワインです。香りはザクロ、柑橘系の果物、芳香性のハーブのフローラルブーケを表しています。味わいはフレッシュで、ミネラル感のある後味と調和しています。

特徴

宗派DOCシチリア
バラエティ100%ネレロマスカレーゼ
アルコール12.5%
生産20,000本
ブドウ園ミッチーナDOCコンテッサエンテリーナ
高度1,600フィート
土壌凝灰岩
皮を3時間ソフトプレスし、ステンレス鋼で発酵させます。
ステンレス鋼の細かい粕で6ヶ月熟成生産哲学認定オーガニック、
ビーガンフレンドリー

説明

Vurria Rosatoは、100%ネレロ・マスカレーゼ、コンテッサ・エンテリーナの表層土壌で育てられた有機栽培のブドウから作られています。手摘みで収穫したブドウを3時間ソフトプレスし、スチール製の容器で発酵させます。スチールタンクでの熟成は約6ヶ月続きます。

ワインの名前はシチリアの詩に由来しています

「Vurria」、希望することを意味します。Vurria Rosatoは淡いピンクで、オレンジ色をしています。柑橘系とザクロの香りの表現力豊かな香り、芳香性のハーブと海洋のニュアンスの感覚。味わいはフレッシュで調和が取れており、風味豊かな後味があります。

カラーペールピンク
アロマシトラスフルーツ、ワイルドストロベリー、アロマハーブ、
ミネラルノート
フレーバーフレッシュ、エレガント、持続性、風味豊かなフィニッシュ

賞

91ポイント-2017-ジェームズサックリング。
91ポイント-インターナショナルワインレビュー2019。
90ポイント-2016-ジェームズ・サックリング、ギルバート&ゲイ
ラード-金メダル

