

# ベッラロッサ ワインノート

## Isola dei Nuraghi I.G.T rosato



ボヴァーレ種から作られる。優雅で華やかなロゼワインで、フレッシュで柔らかい香りがする。魚介料理や野菜料理、淡白な肉料理や魚介スープによく合う万能ワインである。



## ワインノート

ベッラロッサ ワインノート	
地面:	北東に面する、石灰質で泥炭質の土壌
気候:	冬も温暖な地中海性気候、ほどよい降水量、夏は暑い が風が吹く。
収穫:	9月後半、ブドウが糖度205 gr/l に達するころ
ワイン造り:	破碎、圧搾を軽く行う。18 前後で、発酵(マセラシ オン)を12日間行う。
洗練:	ステンレス製の容器で2-3か月間
瓶詰め:	窒素気体中で。mmのコルク栓で。
解析データ:	アルコール度数12-13% vol.、酸味5.5gr/l (酒石酸)、 糖度3.5gr/l
官能特性:	デリケートな光を放つ赤色。フルーティーで、まさに ワインの香りは、ドライで調和のとれたよい味と完璧 に融合している。
ペアリング:	食前酒として最適。アンティパスト、魚を用いた米や パスタ料理、淡白な肉やベジタリアンフードと合わせ る。
提供温度:	12~14°C
フォーマット:	750ml