

Gino Pedrotti
ジーノ・ペドロツティ



	<p>○IGT Vigneti delle Dolomiti - Chardonnay ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ シャルドネ</p>		<p>備考 エレガントでかつ調和のとれ、濃い麦わら色で、香りは広がりがあり、濃く、リンゴのゴールデンやパイナップルを思わせるフルーティーさがあり、かなり遅めにブドウを収穫することから得られる独特のブーケもあります。芳香性があり、バランスがとれ、アカシアでとれた蜂蜜のような感覚があります。アペリティブに適し、脂肪分の少ない前菜、魚あるいは卵をベースにしたプリモには最適です。約15℃でお楽しみいただくことをおすすめします。</p>
	<p>煙 品種：シャルドネ 植樹： 位置：北/南 海拔250 m 土壌：シルトがちな植塚土</p>	<p>醸造 約3~4℃の温度管理下で、2日間のマセラシオン。 ステンレスタンクで醸酵。 10ヶ月熟成。(ステンレスタンクで7ヶ月、ボトル内で3ヶ月)</p>	
	<p>○IGT Vigneti delle Dolomiti - Nosiola ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ ノズィオーラ</p>		<p>備考 畑名：カヴェーディネ 麦わら色の優雅で、デリケート、フルーティーなワインです。フレッシュでデリケートさと共に後味に感じられるわずかな苦味はヘーゼルナッツを思わせます。アペリティブや淡水魚を使った料理に最適です。お楽しみいただくためにおすすめする温度は15℃です。</p>
	<p>煙 品種：ノズィオーラ 植樹： 位置：北/南 海拔250 m - 東/西海拔320 m 土壌：砂利質から砂質の植塚土</p>	<p>醸造 約3~4℃の温度管理下で、3日間のマセラシオン。 ステンレスタンクで醸酵。発酵は果皮に触れたまま行われる(一部は5日間漬けおき、一部は2週間漬けおかれる。) 15ヶ月熟成(ステンレスタンクで12ヶ月、ボトル内で3ヶ月)</p>	
	<p>○IGT Vigneti delle Dolomiti - L'Aura ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ ラウラ</p>		<p>備考 畑名：カヴェーディネ及びドゥロ 豊かで魅力的、舌の上でオイルのようにのびやかで、喉ごしはピロードのよう。私たちを真の悦楽に이지ないます。香りも味わいも豊かで、明確なシャルドネとデリケートさの中に、おいしさのあるトレンティーノの土着品種ノズィオーラによるワインテイティングに、最適な温度は14~16℃、濃いめの味付けの魚料理、白身の肉、熟成が中程度のチーズに合います。</p>
	<p>煙 品種：シャルドネ60%、ノズィオーラ40% 植樹： 位置：北/南 海拔250 m~320m 土壌：シルトがちな植塚土(シャルドネ) 砂利質から砂質の植塚土(ノズィオーラ)</p>	<p>醸造 木樽で醸酵。18ヶ月熟成。(木樽で13ヶ月、ボトル内で5ヶ月)</p>	
	<p>●IGT Vigneti delle Dolomiti - Schiava Nera ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ スキアーヴァ・ネーラ</p>		<p>備考 畑名：ドゥロ ルビーがかった赤で、フルーティーで、チェリーや森の木の実を思わせる深みのある赤いフルーツの香りがあり、フレッシュで調和が取れ、ほど良い旨味があります。前菜あるいはトレンティーノの伝統的なプリモ料理に合います。このワインを味わうためにおすすめする適温は15℃です。</p>
	<p>煙 品種：スキアーヴァ・グロッサ 植樹： 位置：北/南 海拔250 m 土壌：植塚土</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで醸酵。10ヶ月熟成(ステンレスタンク7ヶ月、ボトル内3ヶ月)</p>	
	<p>●IGT Vigneti delle Dolomiti - Merlot ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ メルロ</p>		<p>備考 畑名：カヴェーディネ ルビー色で香りも強く、アルコール分があり、かすかに若草を感じさせるフルーティーさがあります。味はドライで適度なやわらかさと最後に心地よい軽い苦味があります。メルローはパスタからスープ、軽めの肉料理から多めの脂肪分のある魚料理とどんな食事にも合います。このワインを楽しむためにおすすめする適温は18℃です。</p>
	<p>煙 品種：メルロー 植樹： 位置：北/南 海拔250 m 土壌：砂質から植塚土</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで醸酵。24ヶ月熟成(ステンレスタンク10ヶ月、木樽10ヶ月、ボトル内4ヶ月)</p>	
	<p>●IGT Vigneti delle Dolomiti - Rebo ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ レーボ</p>		<p>備考 畑名：ドゥロ 濃いルビー色で、ブラック・ベリー系のフルーティーな香りに加え、かすかに若草やスパイスを思わせる香りのワインを造っています。味はやわらかく、深い味わいがあり、ポテトもしっかりしています。赤身の肉料理にととてもよく合います。このワインを楽しむためにおすすめする適温は18~20℃です。</p>
	<p>煙 品種：レーボ 植樹： 位置： 土壌：シルト土壌</p>	<p>醸造 木樽醸酵。30ヶ月熟成(木樽で24ヶ月、ボトル内6ヶ月)</p>	
	<p>●IGT Vigneti delle Dolomiti - L'Auro ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ ラウロ</p>		<p>備考 5週間乾燥させたカベルネ・フランから生まれるフルーティーさとメルローの調和の良さ、心地よいバランスそして後味の長さを兼ね備えています。18~20℃で御賞味ください。赤身のお肉やジビエ、熟成されたチーズに合います。</p>
	<p>煙 品種：カベルネ・フラン60%、メルロー40% 植樹： 位置：北/南海拔250 m、東/西海拔250 m 土壌：砂質から植塚土</p>	<p>醸造 木樽醸酵。30ヶ月木樽で熟成。</p>	
	<p>○Trentino Vino Santo(half) トレンティーノ ヴィーノ・サント</p>		<p>備考 畑名：カヴェーディネ 偉大なデザートワインで、フレゴロティ・タルトやゼルテン、アーモンドをベースにしたお菓子などトレンティーノ特産の定番デザートに合います。自然発酵のゴルゴンゾーラなど青かびチーズや特にフォアグラのパテも興味深い取り合わせとなるでしょう。古くから庶民の伝統の中で滋養強社のワインとして見なされてきたこのワインは、それだけで楽しめば『瞑想のための最高のワイン』として忘れられない逸品となります。</p>
	<p>煙 品種：ノズィオーラ 植樹： 位置：北/南海拔250 m、東/西海拔280 m 土壌：砂利質から砂質の植塚土により近いタイプ</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで3年醸酵。10年熟成(木樽で60ヶ月、ステンレスタンクのみで60ヶ月、ボトル内で12ヶ月)</p>	