



ROLF BINDER

BAROSSA VALLEY

ロルフ・ビンダー トラミーノ フリッツァンテ

ROLF BINDER

Tramino Frizzante 2013

白／やや甘口 750ml

ゲヴェルトトラミネールと甘口のフロンティニャックのブレンドで造られたこのワインは、元々スティールワインとして造られ、セラードアの人気商品だった。そこに微発泡のニュアンスを持たせ、『トラミーノ』はイタリアの伝統的スタイルの『トラミーノ フリッツァンテ』に生まれ変わった。

産地

サウス・オーストラリア州 バロッサ・ヴァレー

ぶどう品種

フロンティニャック54%、ゲヴェルトトラミネール45%（すべて自社畑産ぶどう使用）

ぶどう畑

フロンティニャックは樹齢41年、ゲヴェルトトラミネールは樹齢23年のブドウ樹。いずれも単一畑。年間生産量1エーカー当たり2トン。

醸造

十分な果汁の甘さを得るために、ぶどう畑のブドウは『干しブドウ』になり始めてから収穫される。この甘みと、より酸味の強いゲヴェルトトラミネールとのバランスによって爽やかでさっぱりとした後味のワインが生まれる。

ブドウは早朝、すべて手摘みで収穫され、すぐにワイナリーへ運んで圧搾の工程へと進められる。果汁は3日間低温管理されたのちに、醸造タンクへと移される。発酵が終わると、フレッシュな味わいを出すため3月下旬に早めのボトリングが行われる。

味わい

透き通った薄黄緑色で微発泡。リンゴや春に咲くバラの香り。かすかな泡によって果実の甘みや、リンゴや白桃など爽やかなフルーツの味わいをより強く感じることができる。後味はフレッシュ&フルーティー。もうひと口飲みたくなるような魅惑的な印象を与えてくれる。

よく合う料理

スパイシーなお料理全般。フルーツの盛り合わせ。

テクニカルデータ

アルコール度数:8.5%



『陽気なフリッツァンテはどんな場面でも祝杯の要素を添えてくれる。あらゆる会食の場面に合う爽やかなワイン。理想的なアペリティフ。』
～ 醸造家 クリスタ ～

GRN株式会社

<http://www.grncorp.co.jp/wine/>

— お問い合わせ —

ワイン事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424

北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098

— 受注・物流センター —

石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598