

PRODUCT SHEET FORM



企業情報

社名	TERRAROSSA Rete di Imprese テッラロッサ 企業グループ		生産地	エミリア・ロマーニャ	
URL	www.terrarossavini.it				
製品カテゴリー	ワイン				
輸出相手国	中国	日本への輸出経験	なし		
参加国際見本市	<input checked="" type="checkbox"/> Cibus/Tuttofood <input type="checkbox"/> Sana <input checked="" type="checkbox"/> Vinitaly <input checked="" type="checkbox"/> Sigep <input type="checkbox"/> Others:				
ターゲット	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食店 (HoReCa) <input checked="" type="checkbox"/> 他 Others: 企業向け販売ルート				
輸出担当者	有	対応言語	英語	従業員数	10名未満
企業紹介	<p>北イタリア、エミリア・ロマーニャ州の丘陵地「コッリ・ボロニエージ」は、ブドウ栽培に最適な地域として知られています。企業グループ“テッラロッサ”は、この地の4つの歴史的ワイナリーによって、10年ほど前に設立されました。その目標は、地域の活力と熱意をひとつに融合させ、国際市場に進出をはかることにあります。</p> <p>テッラロッサは、伝統や純正さを尊重し、大切に守り続けることを企業使命としていますが、同時に、ヘクタール当たりの収量低減や、ブドウ樹の病気を防ぐ自然なシステムの構築といった新しい挑戦にも取り組んでいます。</p> <p>ブドウ畑の整備から有機栽培、堆肥を使った自然農法に至るまで、すべて環境保護規定に準拠した技術を用い、ミネラル塩を豊富に含む土壌は高品質なブドウ栽培に適したものとなっています。</p> <p>「ピニョレット」の真価を知り尽くすテッラロッサは、ボローニャ地方のブドウ栽培の真の「王者」であるこのDOCG土着品種から、さまざまな興味深いワインを生産しています。スパークリングタイプでは、密閉タンク内二次発酵の「シャルマ」方式で造られたワインと、瓶内二次発酵の「メトドクラシコ」方式を用いたワイン。スティールワインでは、しっかりとしたストラクチャーが特徴のスペリオール・ピニョレット。スチールタンクで発酵後、4か月ほどバトナージュを行なったワインです。</p> <p>その他のテッラロッサ・ワインとしては、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローをブレンドしたDOC赤ワイン「ロッソ・ボローニャ」や、DOC赤ワイン「ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェトロ」（甘口、辛口）などが挙げられます。</p> <p>最後に、スーパータスカン・スタイルの「ルベウム」カベルネ・ソーヴィニヨン・リセルヴァ。エレガントで力強く、バランスのとれたDOC赤ワインです。</p> <p>テッラロッサ・ワイン、それは智慧と情熱の結晶です</p>				

主要製品情報

Name of Product	コッリ・ボロニエージ・ピニョレット・フリッツァンテ	Name of Product	コッリ・ボロニエージ・ピニョレット・スペリオール
 <p data-bbox="236 638 662 672">スパークリング・ピニョレット DOCG</p> <p data-bbox="87 721 236 757">ブドウ品種:</p> <p data-bbox="87 766 478 801">グレケット・ジェンティーレ 100%</p> <p data-bbox="87 810 220 846">生産地域:</p> <p data-bbox="87 855 782 1064">DOCG コッリ・ボロニエージ(ポローニャ、イタリア)。この特別な呼称は、厳選されたブドウ畑で収量を抑えて生産されたブドウから造られるワインのみに許されており、ボトルネックに貼られた国の認可シールによって見分けられます。</p> <p data-bbox="87 1072 207 1108">ブドウ畑:</p> <p data-bbox="87 1117 774 1198">自社所有のブドウ畑。コルドーネ・スペロナート仕立て。土壌は砂質・粘土質。</p> <p data-bbox="87 1207 614 1243">1ヘクタール当たりの平均収量は約9トン。</p> <p data-bbox="87 1252 359 1288">醸造および熟成工程:</p> <p data-bbox="87 1296 782 1456">ソフトプレスによって得られた最初のブドウ果汁のみを用いて作られる単一品種のワイン。果皮を除き(イン・ビアンコ)、温度管理を行なったスチールタンク内で発酵。シャルマ方式による二次発酵。</p> <p data-bbox="87 1464 159 1500">特性:</p> <p data-bbox="87 1509 486 1545">色: 緑色を帯びた澄んだ麦藁色。</p> <p data-bbox="87 1554 782 1635">香り: フレッシュな息吹と果実香。サンザシのニュアンス。ゴールデンアップルの香り。</p> <p data-bbox="87 1644 782 1724">味: ソフトで生き生きとした新鮮さの余韻が残る。やや苦味のある後味が個性的。</p> <p data-bbox="87 1733 782 1803">きわめて繊細な白ワイン: 冷やしてお楽しみください。どのような料理にもよく合います。</p> <p data-bbox="87 1812 247 1848">飲み頃温度:</p> <p data-bbox="87 1856 598 1892">8~10℃。お勧めのグラスは「ゴブレット」。</p>		 <p data-bbox="949 627 1364 660">スペリオール・ピニョレット DOCG</p> <p data-bbox="801 710 949 745">ブドウ品種:</p> <p data-bbox="801 754 1197 790">グレケット・ジェンティーレ 100%</p> <p data-bbox="801 799 933 835">生産地域:</p> <p data-bbox="801 844 1524 1008">DOCG コッリ・ボロニエージ(ポローニャ、イタリア)。この特別な呼称は、厳選されたブドウ畑で収量を抑えて生産されたブドウから造られるワインのみに許されており、ボトルネックに貼られた国の認可シールによって見分けられます。</p> <p data-bbox="801 1016 917 1052">ブドウ畑:</p> <p data-bbox="801 1061 1524 1142">自社所有のブドウ畑。コルドーネ・スペロナート仕立て。土壌は砂質・粘土質。</p> <p data-bbox="801 1151 1324 1187">1ヘクタール当たりの平均収量は約8トン。</p> <p data-bbox="801 1196 1077 1232">醸造および熟成工程:</p> <p data-bbox="801 1240 1524 1444">ソフトプレスによって得られた最初のブドウ果汁のみを用いて作られる単一品種のワイン。果皮を除き(イン・ビアンコ)、温度管理を行なったスチールタンク内で発酵。6か月間、澱とともに熟成させ、後半3か月はバトナージュを繰り返す。さらに30~60日間の瓶内熟成。</p> <p data-bbox="801 1453 877 1489">特性:</p> <p data-bbox="801 1498 1204 1534">色: 緑色を帯びた澄んだ麦藁色。</p> <p data-bbox="801 1543 1524 1668">香り: フレッシュな息吹。広がりのある果実香。ゴールデンアップルやザクロのニュアンス。淡いヘーゼルナッツとアーモンドの香り。</p> <p data-bbox="801 1677 1524 1758">味: 辛口。調和のとれた、ゆったりと幅のある味わい。やや苦味のある後味が個性的。</p> <p data-bbox="801 1767 1524 1836">きわめて繊細な白ワイン: 冷やしてお楽しみください。どのような料理にもよく合います。</p> <p data-bbox="801 1845 965 1881">飲み頃温度:</p> <p data-bbox="801 1890 1332 1926">9~11℃。お勧めのグラスは「ゴブレット」。</p>	
<p data-bbox="119 1935 239 1982">価格 (EX-Works)</p> <p data-bbox="295 1944 359 1971">€ 7,50</p>		<p data-bbox="861 1935 981 1982">価格 (EX-Works)</p> <p data-bbox="997 1944 1061 1971">€ 8,20</p>	

他に3種類のワイン情報を[こちら](#)よりご覧いただけます。