



## Merlot

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / [www.venchiarezza.it](http://www.venchiarezza.it) - [info@venchiarezza.it](mailto:info@venchiarezza.it)

### メルロー

#### 概要

フランス南西部を原産とし、他地域にも広く普及した品種です。とはいえ、同品種の生育に適した地域というのは極僅かともいえ、その選ばれた土地にて良質のワインが作り上げられます。

#### ブドウ品種 メルロー

#### ブドウ栽培について

平均樹齢: 40年  
植樹密度: 3,000本  
仕立て方法: ダブル・ガイヤー  
生産量: 7,000リットル/1ヘクタール  
収穫時期: 10月初旬

#### 醸造・熟成について

除梗後、低温で48時間をかけ、皮と果汁は一緒に漬け込まれる(マセラシオン)。その後、26-28°Cの温度調整下に於いて8-10日間発酵。この過程では、液体を別タンクに移し替えながら果皮や種を空気に触れさせることにより、果皮の色素やタンニンを抽出する作業(デレスタージュ)が毎日行われる。全体の20%は木樽にて熟成、残りはステンレスタンクにそのまま置かれる。

#### 特徴

色: 深いルビー色  
香り: 香りの全般はフルーツを感じる。そこには、チェリーやマスカ、赤色ベリー系の香りを呈する。ほのかなトースト臭がそれらの香りと組み合わせられている。  
味わい: フレッシュ感を持ち合わせた、バランスの良い、そして余韻のある味わいが特徴。

#### 料理との組み合わせ

赤身肉のグリル、熟成の進んだチーズ等。

#### 適温 18°C

#### アルコール度数 13%

#### 総酸度 5.5g/1リットル