



vina

**SVETI
MARTIN**

Vipavska dolina

スロベニアについて

周辺をイタリア、オーストリア、ハンガリー、クロアチアに囲まれた人口 200 万人、面積 2 万 km² ほどのアルプス山脈、アドリア海に接する自然豊かな国です。1991 年に旧ユーゴスラビアより独立し、現在の国となりました。国土の約 1.2%にあたる 242 km² がブドウ畑という 400 年以上の歴史があるワインの産地です。(注 スロバキアという国がありますが、全く別の国です。)

ワイナリー SVETI MARTIN (スベティマーティン)について

1880 年に Peter Stegovec 氏により設立された家族経営のワイナリーで、現在のオーナー Peter Stegovec 氏は 5 代目です。スロベニアの中西部、Vipava 地区にある Vipavska dolina の丘の頂上にあるワイナリーからの景色は素晴らしく、また、アドリア海からの風を受けやすい風土から、ブドウ造りに適した場所となっています。

Tresa 区画 2.5ha, Hrib - Struga 区画 2.5ha の畑を有しております。

ラベルの絵は、同地区にある教会の壁画をモチーフにしております。



生産品種について

白ブドウ種

Rebula, Pinela, Zelen and Klarnica

赤ブドウ種

Barbera and Merlot





ワイン銘柄について



ゼレン(ZELEN) 白ワイン

VIPAVA地区の地元種ゼレン
100%でゼレンはスロベニア語で
ブドウの色である緑を意味します。
熟した果実味とヘーゼルナッツの
風味が同時に楽しめます。
芳香な味わいとフレッシュさを併
せ持ち、エレガントでミネラルを感
じさせ、長い余韻を持続します。
アルコール度数 12.5%
ヴィンテージ 2018
スキンコンタクト 2日間
バレルにて6か月熟成
魚介類、サラダなどに好相性

ピネラ(PINELA) オレンジワイン

イタリア北東部の地元種ピネラ
100%のオレンジワイン(スキンコ
ンタクト)。
とても複雑で芳香な風味と蜂蜜、
アーモンドの香りと酸味が同居し
ております。
フルボディで、オレンジワインの独
特な味わいが長く余韻を残しま
す。
アルコール度数 13.5%
ヴィンテージ 2016
スキンコンタクト 7日間
バレルにて24か月熟成、無濾過
チキン、寿司、焼海鮮などに好相性

バルベラ(BARBERA) 赤ワイン

イタリアの地元種バルベラ100%
の赤ワイン。
とても果実味豊かであり、熟した
乾燥プラムとバニラ、ナッツの香
りが楽しめます。
フルボディで、リッチな味わいとと
もに、メルローに複雑さを加えた
タンニン、酸味が余韻を残します。
アルコール度数 14.5%
ヴィンテージ 2016
スキンコンタクト 20日間
オークバレルにて24か月熟成、無
濾過
羊、鹿、ロースト肉などに好相性