

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。)

X 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, Klarnica

赤ブドウ種 Barbera, Merlot

※スロベニア地元種を中心に栽培





Vino
**SVETI
MARTIN**
Vipavska dolina

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%の白ワイン。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、長い余韻が持続します。

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
アカシアバレルにて24か月熟成
無濾過
チキン、寿司、グリルシーフードなどに好相性

バルベラ(BARBELA)赤ワイン

イタリアの地元種バルベラ100%の赤ワイン。熟した乾燥プラムのような豊かな果実味とバニラ、ナッツのアロマが同時に感じられます。芳醇な味わいと適度なタンニン、複雑性があり、豊かな余韻を楽しめるフルボディの赤ワインです。

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

《輸入販売元》レボ・エアー株式会社

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 6-10-1 新宿オークシティ 日土地西新宿ビル 8F