



仕様

地域：ブルガリア / トラキア・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.1%

サーブ温度：9°Cから10°C

容量：750ml

説明

ブルガリアのワイン造りの歴史は6,000年以上前に遡るが、柔らかく飲みやすいワイン造りをするようになった80年代より幅広く知られるようになった。ラフ・デーのワインはどんな食事にも合う。ドナウ平野の涼しい平原からトラキア渓谷の日当たりの良い丘まで、ラフ・デイのワインはブルガリアの最高の葡萄畠から造られている。

ラフ・デーは、親しい友人で同僚でもあったマット＆ダイアナによって2017年に誕生。彼らは2008年、大学の夏休みに小売業でアルバイトしていた時に出会い、すぐに仲良くなりました。2016年、2人はブルガリアワインの輸入会社でワイン販売員となり、再び一緒に仕事をしようと決めました。彼らは、その会社で、刺激的だけれど見過ごされがちなブルガリアワインについて学びました。

ドアをノックしながらワイン業界について学び、小売店やレストランにブルガリアワインの魅力を説きながら、彼らは自分たちのブランドを作りたいと思ったのです。上質で親しみやすく、誰もが試さずにいられない、未知の産地をアメリカ人に紹介できるワインブランドを。そして、長い一日の仕事の後、何度もワインを飲んだ夜からインスピレーションを得て、ラフ・デーが誕生したのです。

テイスティングノート フレッシュでさわやかとしていて、マンゴー、桃、柑橘類とミントを含む花のアクセントが加わる。たっぷりとしたまろやかさと素晴らしいボディを感じ、後味はジューシーでとても長い。

合う料理 シーフード、チキン、クリーミーなソースのパスタ、ブリーやグリュイエールチーズなどと好相性。

葡萄品種 100% シャルドネ

畠 / 醸造方法

テロワール 黒海からの暖かい風とバルカン山脈からの冷涼な風の影響を受ける
葡萄畠の位置 テネボとプリレプ

気候 大陸性と地中海性気候

地質 シナノキ林土壤とわずかに粘土質土壤

収穫 気温の低い早朝に手摘み収穫し、選果する。

醸造 選果後破碎と除梗し、ドライアイスで13~15°Cに冷却し、果汁と固形分を分離する。48時間後、透明な果汁を濾引きし、マストに適切な酵母を投入する。20-25日アルコール発酵後、濾引き。清澄し、低温で安定させた後、瓶詰めを行う。

熟成 ステンレスタンク

酸度 6.07g/L

pH 3.07g/L

残糖度 5.43g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 90ポイント&ベスト・バイ！