

現代の嗜好に合う  
軽やかなパトリモニオ

一連のワインは酸の新鮮さが際立つもの。ロセには生産者の真摯さが表れるという。夏の陽光をへ向けた大量生産の薄っぺらなロセを造るワイリーが散見される中、レッツァのロセ（左）は日本のサクラノホのように可憐で、余韻にはかすかな塩味。ニエルチオ100%で、醸造は直接圧搾法とセミエツが半々。

。この酒を醸造するワイリーは、土壌と気候の両方を十分に活用している。その結果として、ワインは非常に軽やかなパトリモニオと呼ばれる。これは、ワインの歴史の中で最も革新的なワイリーの一つである。このワイリーは、ワイリーの歴史の中で最も革新的なワイリーの一つである。このワイリーは、ワイリーの歴史の中で最も革新的なワイリーの一つである。

# DOMAINE LECCIA

AOP/トリモニオ

ドメイン・レーツァ



1989年生まれ、ワイリーの歴史の中で最も革新的なワイリーの一つである。このワイリーは、ワイリーの歴史の中で最も革新的なワイリーの一つである。

ワイリーの歴史の中で最も革新的なワイリーの一つである。