



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：サンジョヴェーゼ

ティスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：7°Cから13°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** ブラックベリー、プラム、アニスの香りはワイルドブルーベリー、グラハムクラッカークラスト、すみれの含みへと展開していく。コクのあるミッドパレットと洗練されたタンニンはきれいな果実味の後味へと導く。

**合う料理** トマトベースソースのパスタ、野生の狩猟肉の料理、ラムケバブ、グリルしたサーモン

**葡萄品種** 100%サンジョベーゼ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 2016の収穫は早く始まり、早く終了した。ほぼ穏やかな夏の気候であったが、さらに春の乾燥した温暖な天候はブドウの生育を早め、最終的により小さな実と凝縮された風味を造り出した。長期間続く温暖な天候は枯渇した貯水と一緒にとなって、せわしいペースでコンパクトに収穫を9月末前に終わらせ、特別な品質のヴィンテージを造り出した。

**気候** ほぼ降雨のない乾燥した夏、冬を通して降雨があり、平均年間降雨量は800mm。平均最高気温は22.6°C、平均最低気温は7.3°C。

**地質** ラトルスネイク丘はホームランチと広大なアレキサンダー・ヴァレーを見渡している。名前が示しているように、ブドウ畠はかなりごつごつした丘でこの区画に偉大な水はけを可能にしている。8-16インチだけの表土と粘土質土壌は玄武岩、砂岩、蛇紋石などの多様な下層を持ち、ブドウの育成に厳しい条件である。

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** 手摘み収穫され、果梗などを取り除く為、手で選果を行う。除梗後（30%は房ごと残す）、小さな蓋のない発酵装置へポンプを使わずに移され、空気圧でピジャージュ、マセラシオンを促す。ブドウは果皮ごと9-11日間熟成され、樽でアルコール発酵、マロラクテック発酵を完了する。ワインは清澄みされ、ブレンド、瓶詰めの前に1ヵ月間樽へ融和させる為に戻される。

**熟成** 古いオーク大樽78%、新フレンチオーク樽12%、コンクリートタンク10%で18ヶ月間熟成を行う

**酸度** 5.61

**PH** 3.78

**残糖** 0.46

## 受賞歴

ワイン・スペクテーター 90ポイント！

ワイン・エンスージアスト 92ポイント！

サクラアワード 2020 ゴールド！