

カ・デイ・フラティ ピエトロ・ダル・チェッコ・
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ
(2016)

9312604

カ・デイ・フラティ

イタリア



仕様

地域：イタリア / ヴェネト

原産地呼称：イタリア / D.O.C.G.- アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：クロアティーナ コルヴィーナ コルヴィノーネ ロンディネッラ

テイスト：中辛口

アルコール度数：16.0%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

生き生きとした果実と複雑な含みを持った中辛口の赤ワイン。

テイスティングノート 生き生きとした果実は、心地よいサワーチェリーの味わいを伴い、ほのかなチョコレートや甘いスパイスが融合し、繊細さがパープルローズのフローラルさを引き立てている。しっかりしたバルサミコの含みが徐々に表れ、微かなスターアニスや野生のグーズベリーが加わる。

合う料理 ハードチーズ、フレーバーチーズ、煮込んだ肉、ジビエなどと好相性

葡萄品種 65% コルヴィーナ、20% コルヴィオーネ、10% ロンディネッラ、5% クロアティーナ

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 DOCGヴァルポリチェッラ

気候 西にガルダ湖、南東にアドリア海という2つの大きな水域に近接しており、穏やかな気候。

地質 石灰岩と粘土質土壌

収穫 手摘み

醸造 ヴァルポリチェッラの伝統的なアパッシメント製法を行う。葡萄を4ヵ月箱の中で乾燥させ、その後やさしく圧搾し、果汁をステンレスタンクで数週間、果皮と接触させる。その後、マロラクティック発酵を行う。

熟成 225lのフレンチオーク樽で24ヵ月間、ステンレスタンクで12ヵ月間熟成した後、瓶詰し24ヵ月後にリリースする。

酸度 6.80g/L

PH 3.48

残糖度 10.50g/L

受賞歴

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 90ポイント！