ルイ・M・マルティーニ、モンテ・ロッソ　ジンファンデル (2017)

ルイ・M・マルティーニ

アメリカ

9309774



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ジンファンデル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 16.0%

サーブ温度： 15℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 生き生きとして、ジューシーなレッドラズベリーパイが口中に広がり、歴史ある畑の特徴であるしっかりとした土のアクセントを伴う。果実のアロマに、シナモンスティックや花椒のようなスパイスを背景に感じる。フルボディ、凝縮感があり、しっかりとしたテクスチャーを持つ。口当たりはゴージャスで、長い後味へと続く。
合う料理 赤身肉、ドライエイジングビーフ、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 ジンファンデル

畑 / 醸造方法

収穫 葡萄は手摘み収穫しながら、選果する。グラヴィティフローで小さいタンクに運び2日間コールドマセラシオンする。発酵後フレンチオーク樽（53%新樽）とアメリカンオーク樽（25%新樽）の組み合わせで、16ヵ月熟成。
醸造 素晴らしいモンテ・ロッソ・ヴィニャードのジンファンデルを100%使用して造る。収穫量は1エーカーあたり約1.5〜3トンと少なく、古樹は深い凝縮した、素晴らしい果実の実をつける。2017ヴィンテージは、冬の安定した雨に恵まれ、穏やかな春を迎えた。暖かい夏が続き、モンテ・ロッソではジンファンデルの収穫が早まった。
熟成 フレンチオーク樽（53%新樽）とアメリカンオーク樽（25%新樽）の組み合わせで、16ヵ月熟成
酸度 6.20g/L
残糖度 1.10g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング93ポイント

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp