

カ・デイ・フラティ ピエトロ・ダル・チェッロ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ (2017)

9325770

カ・デイ・フラーティ

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

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

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 果実味は豊かで、素晴らしく心地よいサワーチェリーの味わいと、ほのかなチョコレートや甘いスパイスが融合し、繊細さが紫のバラの花の要素を引き立てている。しっかりとしたバルサミコの含みが、微かなスターアニスや野生のグースベリーとともに、力強く表れる。

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ヵ月熟成後、ステンレスタンクで12ヵ月静置。瓶詰めし、24ヵ月後にリリースする。

酸度 7.10g/L

PH 3.49

残糖度 8.80g/L