

カ・ディ・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・ディ・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°Cから18°C

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、素晴らしい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Anis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

## 畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 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 石灰岩と粘土質土壤

収穫 手摘み

醸造 ヴァルポリチェッラの伝統的なアッソムント製法を行う。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