プリスティヌム (2018)

9290578

イタリア



仕様

地域： イタリア / ウンブリア

原産地呼称： イタリア / I.G.T.- ウンブリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： チリエジョーロ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃厚な赤色。濃い、赤果実のノーズを示し、チリエジョーロの黒胡椒を感じる。フルボディ、ベルベットのように滑らか、しかし明確なタンニンがオークからくるトーストのようなスパイスに包まれている。長い余韻はとても力強く、今が飲み頃。

合う料理 アマトリチャーナやカルボナーラなどの代表的なイタリアンパスタ、マグロのフライ、豚肉のグリル、ササミのグリル（塩コショウの味付け）などと好相性

葡萄品種 チリエジョーロ 85%、カナイオーロ/プニテッロ/サンフォルテ/ファリアトン 15%

オーガニック認証 2020年以降オーガニック認証

畑 / 醸造方法

テロワール シルト質と砂質土壌、湖畔の丘陵地
葡萄畑の位置 トラジメノ湖
気候 温暖で大陸性気候
地質 シルト質と砂質土壌、湖畔の丘陵地
収穫 15Kgの籠を使い、手摘み収穫
醸造 18日間のマセラシオン後、コンクリート桶で醸造
熟成 フレンチオーク樽で8-10ヵ月熟成

酸度 4.54g/L
PH 3.79
残糖度 <1g/L

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