



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：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

湖畔のテロワールが強い影響を及ぼし、このボルドーブレンドは熟しており、やさしく、マルゴーのように洗練していて、ウンブリアらしい葡萄品種の特徴を現わしている。

テイスティングノート スミレがかった濃いルビー色。シガーボックス、カシスの葉、カリカリのモレロチェリーの立ち上るノーズを示す。明らかなスパイスと土（グードロン）を感じ、きめ細かく滑らかで、包み込むようなタンニンを持つ。洗練されて豊かな風味、後味はとても印象的で長く続く。

合う料理 赤身肉、タリアータ、鴨の胸肉、しゃぶしゃぶ、韓国風焼き肉などと好相性。

葡萄品種 85% カベルネ・ソーヴィニヨン、15% メルロー

オーガニック認証 2020年ヴィンテージからオーガニック認証を取得。葡萄栽培は、未認証ですが、常にオーガニックで行われている。

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 コンクリート桶で20日間マセラシオンし、必要な場合にのみデレスタージュを行う。

熟成 フレンチオークの新樽で12ヵ月熟成

酸度 5.05g/L

PH 3.56

残糖度 <1g/L