

バローロ (2018)

9299553

カンティーネ・サン・シルヴェ
ストロ

イタリア



仕様

地域：イタリア / ピエモンテ

原産地呼称：イタリア / D.O.C.G.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ネッビオーロ

ティスト：辛口

アルコール度数(%)：14.4%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ノーズはスパイクとドライフラワーを示す。滑らかで甘いタンニンが口中に広がる。素晴らしいストラクチャーを持つ。

合う料理 ジビエ、仔牛の煮込み、肉の煮込み料理、ヒレ肉のグリル、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 ネッビオーロ

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畠 / 醸造方法

気候 大陸性気候

地質 粘土質土壤

収穫 手摘み

醸造 果皮と長いマセラシオンを行い、ステンレスタンクで発酵し、オーク樽で清澄
熟成 38ヵ月熟成、内18ヵ月はオーク樽で熟成を行う

酸度 5.39g/L

PH 3.52g/L

残糖 0.50g/L