



## 仕様

地域：イタリア / トスカーナ

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- トスカーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン サンジョヴェーゼ シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：18℃から20℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 濃いルビー色。複雑でリッチなノーズを前面に感じる。熟した果実はバルサミコの含みに芳醇なハーブと完璧に混ざり合う。スパイシーなニュアンスがフレッシュで力強いブーケを支える。リッチな味わいは、柔らかく滑らかなタンニンを包み込み、特徴的なエレガントさと見事な果実の表現を運ぶ。長い余韻の後味は美味しく、ワインは長期熟成に向いている。

**合う料理** 赤肉、ジビエ、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** 50%サンジョヴェーゼ、30%カベルネ・ソーヴィニヨン、20%シラー

在庫がない場合は後続ヴィンテージ [ディアデーマ ロッソ \(2019\)](#) をご確認ください。

## 畑 / 醸造方法

テロワール トスカーナの丘陵テロワール

**葡萄畑の位置** キャンティ 地域

**気候** 温暖

**地質** 粘土土壌

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** 葡萄は注意深く観察し、収穫前は毎日葡萄実の味見を実施する。浅い箱で手摘み収穫し、葡萄の実を傷つけないようにする。ワイナリーでは細かく選果し、最良の実のみ使う。温度管理したセメント桶で25-28℃で発酵。定期的に手でポンピングオーバーし、果帽から一定の灌漑を行う。全体的に20℃に保ち、完全にマロラクティック発酵を行う。その後小さいフレンチオーク樽に移し、16-18ヵ月熟成。各樽のテイasting後、ブレンドし、瓶詰する。

**熟成** 225lのフレンチオーク樽で16-18ヵ月熟成、最低6ヵ月瓶内熟成

**酸度** 5.33

**PH** 3.65

**残糖度** <1

## 受賞歴

ルカ・マローニ 97ポイントワインズ・クリティック 93ポイント！ジェームス・サックリング 92ポイントガンペロ・ロッソ 2グラスワイン・エンスージアスト 91ポイントグイダ・ヴェロネリ 90ポイント！