ディアデーマ ロッソ (2018)

9300310

ディアデーマ

イタリア



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

テイスティングノート 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)をご検討ください。

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。各樽のテイスティング後、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ポイントガンベロ・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・ヴェロネッリ　90ポイント！

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