



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

ティスト：辛口

アルコール度数：15.40%

サーブ温度：14°Cから15°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 輝きのある深紅色の芯と淡い赤の縁。サンタ・リタ・ヒルズのフレッシュなザクロの種、イチゴのジェラート、クレームフレッシュ、イチジクの葉が静かに開く。味わいは幾つの層を持ち、まろやかで、イチゴのジャム、レッドカラント、ルバーブクリスピを含む。わずかにオークのタンニンが表れる後味は、ほのかなレモンと塩漬け胡椒を伴う。

合う料理 プルドポーク、ローストターキー、きのこリゾット

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

収穫 デイヴ・フィニーがカリフォルニアで初めて葡萄畑を作った。サンタ・リタ・ヒルズに150エーカーのピノ・ノワールを植樹。収量：2?3トン。すべて手摘み収穫

醸造 100%除梗、4-5日間コールドマセラシオンし、区画ごとに発酵する。果皮といっしょに14-20日間発酵、1日3-4回パンチングダウンを行う。グラヴィティフローで樽へ濾引きし、攪拌せず、静置。フレンチオーク樽で9ヵ月熟成、内40%新樽。清澄せず、軽くろ過する

熟成 フレンチオーク樽で9ヵ月熟成、内40%新樽

酸度 5.60g/L

残糖度 0.50g/L

受賞歴

リサ・ペロッティ・ブラウン 94ポイント