



## 仕様

地域： イタリア / ロンバルディア

原産地呼称： イタリア / D.O.C.G.- アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： コルヴィーナ コルヴィノーネ ロンディネッラ

テイスト： 中辛口

アルコール度数： 16%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量： 750ml

## 説明

生き生きとした果実と複雑な含みを持った中辛口の赤ワイン。

**テイスティングノート** 果実味豊かで、心地よい酸味を含むチェリー、赤果実、プラムなどと混ざり合う。繊細さがドライローズを引き立て、ダークチョコレートやシナモンを感じる。

**合う料理** ハードチーズ、フレーバーチーズ、煮込んだ肉、ジビエなどと好相性

**葡萄品種** コルヴィーナ 65%、コルヴィノーネ 25%、ロンディネッラ 10%

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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。

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** DOCGヴァルポリチェッラ

**気候** 西にガルダ湖、南東にアドリア海という2つの大きな水域に近接しており、穏やかな気候。br>

**地質** 石灰岩と粘土質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** ヴァルポリチェッラの伝統的なアパッシメントで造る。収穫後の葡萄は3ヵ月間乾燥してから压榨。マストは果皮と数週間ステンレスタンクで静置後、発酵する。

**熟成** 225Lのフレンチオーク樽で24ヵ月清澄し、ステンレスタンクで12ヵ月熟成後瓶詰めする。24ヵ月後にリリース。

**酸度** 7.20g/L

**PH** 3.55

**残糖度** 5.10g/L