



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°Cから18°C

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。

テイストイングノート 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

葡萄畠の位置 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。
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ッセメントで造る。収穫後の葡萄は3ヵ月間乾燥してから圧搾。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