ピエトロ・ダル・チェッロ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラDOCG (2018)

カ・ディ・フラーティ

イタリア

9310673



仕様

地域： イタリア / ヴェネト

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： 辛口

アルコール度数： 16.0%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

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 肉の煮込、ジビエ料理、味付けチーズやハードチーズなどと好相性
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 地中海性
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

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