ディアデーマ ロッソ (2019)

9308842

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

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

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

畑 / 醸造方法

テロワール トスカーナの丘
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 毎日テイスティングを行い、最適な収穫日を特定する。果皮を傷つけないように丁寧に収穫し、選果台でも選果する。温度管理したセメント桶で25-28℃で発酵。定期的に手作業で丁寧にポンピングオーバーする。発酵とマセラシオンは約3週間続き、20℃に保ちながら、マロラクティック発酵する。その後ワインはフレンチオーク樽に移し、16-18ヵ月熟成。各ワインの状態を入念に確認後、ブレンドし瓶詰する。
熟成 225Lのフレンチオーク樽で16-18ヵ月熟成し、瓶詰する。6ヵ月後リリース。
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！
ジェームス・サックリング　92ポイント！
デキャンター92ポイント！
ワイン・クリティック92ポイント！
Vitae Guida Vini AIS 3.5Vitae

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