



仕様

地域：イタリア / シチリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- テッレ・シチリアーノ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー シラー

テイスト：中辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート アパッシメント製法で造る逸品。葡萄樹の上で自然乾燥させ、スパイスや熟した赤い果実の芳香を示し、長く続くまろやかな後味を持つフルボディワイン。

合う料理 チョコレートトリュフやダークチョコレートと良く合う、またそのままでも愉しめる。

葡萄品種 70% シラー、15% メルロー、15% カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 VIVA認証

畑 / 醸造方法

テロワール 砂質と石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 メンフィ（シチリア南西海岸）

気候 雨の多い秋と冬、温暖な気候で乾燥した春と夏を持つ地中海性気候。

地質 砂質と石灰岩質土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 マセラシオンと発酵を22-25℃で8-10日間行う。樽で6ヵ月熟成し、瓶詰後3ヵ月静置する。

熟成 250L樽で6ヵ月熟成

酸度 5.51g/L

PH 3.50

残糖度 16.36g/L