



仕様

地域：イタリア / ピエモンテ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：バルベーラ

テイスティング：辛口

アルコール度数：15.50%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート ルビー色。グラスからチェリーや赤果実の芳香と、スパイシーで時にフローラルなアロマが交互に立ち上る。素晴らしいストラクチャーを持ち、甘いビロードのようなタンニンを伴う。長い余韻の後味が持続する。

ルビー色。素晴らしい酸味とストラクチャーを示し、柔らかいタンニンを伴う。赤果実の特徴に、花と甘いスパイスを含む。

合う料理 肉料理、パスタ、ピザ、サラミ、少々熟成したチーズなどと好相性。

葡萄品種 バルベーラ 100%

サスティナブル認証

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 コスティリオーレ・ダスティ

気候 地中海性気候

地質 石灰質と砂質土壤

収穫 手摘み

醸造 果皮といっしょに10日間マセラシオン後、ステンレスタンクでマロラクティック発酵を行う。

熟成 フレンチオークの大樽で8ヵ月熟成

酸度 5.77 g/l

残糖度 1.9 g/l

受賞歴

ワイン・スペクテーター 91ポイント！