

ネッロ・ダヴォラDOC シチリア、イ・モーリ (2020)

9295387

イ・モーリ

イタリア



仕様

地域：イタリア / シチリア

原産地呼称：イタリア / D.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ネロ・ダヴォラ

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート フレッシュなミネラルを含む、赤色。たっぷりとしたタンニンの味わいを感じ、繊細な風味がボディを表現する。多面的な特徴を示し、前菜からメインディッシュ、肉料理、魚料理など、どんな料理とも合うことを証明している。

合う料理 チーズ、ロースト肉、マッシュルーム料理、ジビエなどと好相性

葡萄品種 ネッロ・ダヴォラ 100%

畑 / 醸造方法

テロワール 丘陵地帯、標高200m、低地

気候 地中海性気候

地質 シルト粘土質土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 8月末に収穫し、選果。除梗後、8時間の果皮とコールドマセラシオンし、やさしく圧搾。約15日間、13～15℃で発酵し、オーク樽で1～2ヶ月間熟成。安定とろ過後、瓶詰めを行う。

熟成 2ヵ月

酸度 5.20g/L

PH 3.30g/L

残糖度 7 g/L