



## 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：シラー

アルコール度数：14%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

厳選されたシラー種から生まれた、エレガントで洗練されたシチリアワイン！

生産者のカンティーネ・エウロパは、1962年にシチリアで設立された協同組合。土地との関係を大切に、「シビリアーナ」というシグネチャーで、高水準のワインを生産しており、このイ・モーリもシビリアーナのプロジェクトから生まれた。寿命が長く高品質なワインを作る為に、徹底した品質管理と技術向上の為に研究に力を入れている。軽いバナナ、ベリーの香り。がっしりとしながらも繊細なタンニンが儚さを生む。ヴェルヴェットのように滑らかで構造的なフルボディ。典型的な地中海料理の肉の煮込みやローストによく合う。

イ・モーリとはムーア人を示す言葉。ムーア人の男性とシチリアの女性の伝説に由来する、王冠をかぶった男女の顔を表すシチリアの伝統的な陶器をモチーフとした美しいラベルは、手土産やギフトにもおすすめ。

**テイastingノート** 赤色。凝縮したノーズに、軽いバナナとベリーの含みを伴い、フレッシュでミネラルが広がる。口を含むと繊細なタンニンを感じ、はかない風味がボディを支える。

**合う料理** 地中海料理の煮込み肉やローストと好相性。

**葡萄品種** シラー 100%

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** "丘陵地、標高200m、低地

**気候** 地中海性気候

**地質（土壌）** シルト粘土質土壌

**収穫（手摘み・機械・その他）** 手摘みと機械

**醸造（詳細）**：マセラシオン日数、発酵（樽、ステンレススチール、部分的かどうか） 機械と手摘みの両方で収穫した葡萄はセラーに運び、除梗後丁寧に醸造する。マセラシオンし、25℃で約12～15日間発酵後、マロラクティック発酵する。

**熟成（木の種類、形状、期間）** 樽で6ヵ月熟成

**酸度** 5.50g/L

**PH** 3.62g/L

**残糖度** 9 g/l