



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：14.0%

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。口に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、ステンレススティール、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