ディアデーマ ダマーレ ロッソ (2020)

9316902

ディアデーマ

イタリア



仕様

地域： イタリア / トスカーナ

原産地呼称： イタリア / I.G.T.

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 プティ・ヴェルド

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 18℃から20℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかなルビー色。チェリーとスミレの力強い含みが互いに続き、草のような芳香や、バルサミコとチョコレートの貴重なアクセントが豊かにする。口に含むと、心地よいフレッシュさに優しく支えられながらも、しっかりとした骨格とタンニンを感じる。果実味とバルサミコの含みが持続する長い余韻は、クラシックなスーパータスカンを素晴らしく表し、葡萄品種の個性を際立たせている。ブラックチェリー、ユーカリ、コーヒーの含みも特徴的で、フローラルなニュアンスにより増幅されている。力強いタンニンと、親しみやすくシルクのような口当たり、心地よいフルーティーさが長く続く。
合う料理 赤身肉、ジビエ、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルド

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 キャンティ地域
気候 温暖な気候
地質 粘土質土壌
収穫 手摘み
醸造 厳選された葡萄は完熟した状態で手摘みで収穫し、丁寧に除梗後、優しく圧搾し、温度管理した容器で醸造する。発酵は天然の酵母により始まり、約3週間スキンコンタクトし、毎日ポンピングオーバーを行い、色合いや風味を最大限抽出する。果皮と果汁を分離し、一部はステンレスタンク、一部は樽でマロラクティック発酵が進む。品種ごとにフレンチオーク樽で約1年熟成する。有機的な特徴を維持するために、清澄や安定化は行わず、瓶詰後少なくても3ヵ月瓶内熟成後、リリースする。
熟成 フレンチオーク樽で14ヶ月

受賞歴

ルカ・マローニ　96/99ポイント！
ジェームス・サックリング　93ポイント！
ワイン・クリティック　92ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp