

9335779



## 仕様

地域：アメリカ / ソノマ・コースト

原産地呼称：アメリカ / A.V.A. ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ジンファンデル

テイスト：辛口

アルコール度数：15.2%

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 美しい色調。魅惑的なノーズが広がり、砕いたラズベリー、オレンジピール、アニスの生き生きとした芳香を感じる。口に含むと、ザクロ、レッドプラム、モレロチェリーの風味が幾層にも重なり、白胡椒と削りたてのナツメグを伴う。クラシックなモンテ・ロッソのアーシーさとベイキングスパイスが際立ち、力強く長いフィニッシュの余韻は永遠と残るよう。

**合う料理** 赤身肉、ドライエイジングビーフ、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** ジンファンデル

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

85年間、カリフォルニア州屈指のワイン用葡萄栽培地に位置するモンテ・ロッソ・ヴィンヤードは、ソノマ・ヴェレーから約400m上方のマヤカマス山脈の険しい山岳地帯に広がっている。1938年以来、ルイ・M・マルティーニが所有する葡萄畑は、豊かな赤い火山性土壌にちなんで名付けられ、3世代以上にわたり数々の受賞歴を誇るワインを生み出してきた。標高の高さ、霧の影響を受けない立地、低収量、理想的な西向き斜面といった条件が相まって、独特のテロワールを感じさせるワインを造る。

**醸造 / 熟成** 早朝に手摘み収穫後、セラー（No. 254）で選果し除梗する。小さいオープントップ発酵槽で発酵。オーク樽で16ヵ月熟成、内66%フレンチオークの新樽、10%アメリカンオークの新樽

**酸度** 0.90g/L

**PH** 3.59

**残糖度** 6.20g/L

## 受賞歴

ワイン・アドヴォケート 93ポイント！