ディアデーマ ロッソ (2020)

9356676

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.- トスカーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン サンジョヴェーゼ シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかな紫色。熟した赤果実、スパイス、フローラルなブーケに魅了され、エレガントなバルサミコのニュアンスが補完する。柔らかく包み込むような味わいが口中を満たし、しっかりとした骨格を持ちながらも調和のとれたタンニンと、時を経て素晴らしく展開する証しを感じ、長く愉しめる余韻が残る。
合う料理 赤肉、ジビエ、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー

***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

テロワール トスカーナの丘
葡萄畑の位置 キャンティ地域
気候 温暖
地質 粘土質土壌
収穫 手摘み収穫
醸造 毎日テイスティングを行い、最適な収穫日を特定する。果皮を傷つけないように丁寧に収穫し、選果台でも選果する。温度管理したセメント桶で25-28℃で発酵。定期的に手作業で丁寧にポンピングオーバーする。発酵とマセラシオンは約3週間続き、20℃に保ちながら、マロラクティック発酵する。その後ワインはフレンチオーク樽に移し、16-18ヵ月熟成。各ワインの状態を入念に確認後、ブレンドし瓶詰する。
熟成 フレンチオーク樽で16-18ヵ月熟成、瓶詰めし6ヵ月後にリリース
酸度 0.90g/L
PH 3.65
残糖度 1.00g/L以下

受賞歴

ルカ・マローニ　97-99ポイント！
ジェームス・サックリング　92ポイント！
ヴェロネッリ　90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