



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asting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asting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、ブレンディし瓶詰する。

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！