



## 仕様

地域：イタリア / ピエモンテ

原産地呼称：イタリア / D.O.C.G.- ドリアーニ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ドルチェット

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 紫がかった強いルビー色。花、ブラックベリー、ワイルドチェリーなどのフレッシュな果実の濃い芳香を示す。ドライで調和のとれた風味を感じ、心地よく、上質なアーモンド、芳醇な後味を伴う。適度な酸味により、生き生きとした味わいが際立つ。

**合う料理** タルタルステーキ、サラミ、チーズ、パスタなどと好相性

**葡萄品種** ドルチェット

\*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

**葡萄畑の位置** ドリアーニ（クーネオ）

**気候** 大陸性気候。冬は寒いが雨が多く、夏はとても暑い

**地質** 粘土、砂質、小石が混ざる土壌

**収穫** 畑での作業は、専門的対応が必要とされた年。品質、収量ともに成功した。

**醸造** コンクリートタンクで、発酵後、酵母といっしょに6日間マセラシオンする

**熟成** 6ヵ月熟成

**酸度** 5.41g/L

**PH** 7

**残糖度** 0.31g/L