



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

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：14°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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

葡萄畠の位置 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、小石が混ざる土壤

収穫 畠での作業は、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ヶ月熟成

酸度 5.41g/L

PH 7

残糖度 0.31g/L