



仕様

地域：スロヴェニア / ヴィパーヴァ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー バルベラ

テイスト：辛口

アルコール度数：12.10%

サーブ温度：18℃から20℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 紫色を帯びた明るいうるピー色。フルーティーで、中程度の芳香を示し、サワーチェリーやカラントを連想させ、白胡椒のニュアンスも感じられる。ボディは軽い、味わいはしっかりとしていて、優しい酸味を持つ。強すぎないタンニンは、強く長い余韻を支え、熟したチェリーの心地よいアロマが加わる。

合う料理 赤肉、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 60% メルロー、40% バルベラ

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ヴィパーヴァ・ヴァレー

気候 亜地中海性気候

地質 厚い砂岩、泥岩層よりなる地層

収穫 手摘み

醸造 ステンレスタンクで10日間マセラシオンする

熟成 オーク樽で12ヶ月間熟成

酸度 6.14g/L

PH 3.49g/L

残糖度 2.40g/L