ゴヴェルノ・アッルーゾ・トスカーノ(2021)

9330176

ポッジオ・ペトロソ

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.P.- トスカーナ・ロッソ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： サンジョヴェーゼ シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ルビー色。ノーズはチェリー、カラント、ミックスベリージャムやほのかな花などたっぷりとしたフルーティーさを示す。エレガントな酸が、素晴らしいバランスをもたらしている。
合う料理 伝統的なトスカーナ料理などと好相性
葡萄品種 85% サンジョヴェーゼ、15% シラー

畑 / 醸造方法

テロワール 砂岩やアルバレーゼをベースにした石質土壌。標高400～600m。良好な日当たり。
気候 温暖な気候
地質 ガレストロとアルベレーゼ
収穫 2回に分けて手摘み収穫を行う。1回目の収穫では、発酵したワインを「支配」する最高のサンジョヴェーゼのブドウを早期に選果し、2回目の収穫では、サンジョヴェーゼとシラーのブドウを完璧に熟成させる。
醸造 最初に選果した葡萄は専用の部屋で乾燥させ、フルーティさを際立たせ、自然な濃縮感を得る。2回目に選果した葡萄はアルコール発酵を開始し、30hlのオーク樽で熟成とマロラクティック発酵を行う。自然な糖度を増すために厳選したワインを投入し、春まで再発酵させ、フルーティー、滑らかでフレッシュなワインを造る。
熟成 30hlのフレンチオーク樽で12ヵ月熟成
酸度 5.60g/L
PH 3.63
残糖度 8.00g/L

受賞歴

サクラアワード2025　ゴールド！
ルカ・マローニ　95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