



仕様

地域：イタリア / カンパニーナ

原産地呼称：イタリア / I.G.T.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：アリアニコ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：15°Cから18°C

容量：750ml

説明

樽熟成が生んだ美しいルビー色とバルサミコ風味

ティスティングノート 生き生きとしたルビー色。濃厚でフレッシュ、フルーティーなノーズを示し、ブラックベリーやチェリーの含みを伴う。樽熟成により生まれるクリーミーなバルサミコの味わいは、バランスが取れていて、チェリーやカシスの濃厚なピューレも加わる。

合う料理 前菜、冷菜、白身肉、ソフトチーズ、半熟生チーズ、ソース添料理、またアペリティフなどと好相性

葡萄品種 アリアニコ

認証 サステナブル認証 (EQUALITAS)

畑 / 酿造方法

テロワール アリアニコ栽培の中心地、イルピニア州

葡萄畠の位置 イルピニア

気候 大陸性

地質 火山性土壤

醸造 6°Cで5-6日間発酵前のマセラシオン後、ポンピングオーバーしながら約10日間マセラシオンを続ける。

熟成 樽で3ヵ月熟成後、瓶詰めし、3ヵ月後にリリース

酸度 6.64g/L

PH 3.62

残糖度 5.00g/L

受賞歴

ルカ・マローニ 96ポイント！
ベルリン・ワイン・トロフィー ゴールド！