セゲシオ ソノマ ジンファンデル (2022)

9323643

セゲシオ・ファミリー・ヴィニャード

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： シラー ジンファンデル プティ・シラー アリカンテ・ブーシェ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ブラックベリー、カシス、プラム、チェリー、ベーキングスパイスのアロマが複雑に融合し、魅了される。生き生きとした味わいはジューシーな果実味を表し、しなやかなタンニンを伴い、ミッドパレットから満足のいく後味が続く。
合う料理 グリルステーキ、ソーセージやピーマンとチーズ風味のポレンタ、トマトソースパスタ、熟成やセミハードチーズ
葡萄品種 88% ジンファンデル、5% プティ・シラー、6% 様々な赤、1% アリカンテ・ブーシェ
サスティナブル認証 CSWA認証

畑 / 醸造方法

気候 雨の多い冬と春、乾燥した夏と秋
地質 玄武岩、砂岩、火山岩の下層を持つ粘土質土壌
収穫 冬の降雨量が平年を大きく下回る形で始まり、4月後半まで続いたが、セゲシオの葡萄畑はほとんど無傷で迎えることができた。7-8月はかなり暖かくなり、一部の畑は日焼けの影響を受けた。収穫は8月下旬に開始された。後半灼熱の気温に見舞われ、畑へのストレスは増大し、過去最速の収穫となった。2022年8月31日～10月20日に手摘収穫。
醸造 ポンピングオーバー、デレスタージュ、パンチングダウン、回転式発酵タンクなど様々なマセラシオンのテクニックを駆使し、それぞれの畑の特徴を際立たせている。果皮といっしょに7-12日間発酵後沈殿させ、マロラクティック発酵を完了させるために樽に移す
熟成 アメリカンオークの新樽7%とフレンチとアメリカンの古樽93%で10ヵ月熟成

酸度 5.70g/L
PH 3.78
残糖度 1.89g/L

受賞歴

ワイン・スペクテーター　93ポイント！ *コラム「日曜日の夕食に合う赤ワイン」として紹介
サクラアワード2024　シルバー！

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