



仕様

地域：スロヴェニア / ヴィパウスカ・ドリナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：14°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート ルビー色。洗練されているアロマは、カシス、ダークチェリー、熟したプラム、ハイビスカス、スミレの力強いブーケを示し、森の下草、なめし革、ナツメグ、クローブ、黒胡椒も感じられる。エレガントな口当たりは、柔らかく心地よいタンニンを持ち、フレッシュで素晴らしいバランスが取れている。複雑だが、とてもエレガントな余韻が長く続く。

合う料理 地中海のスパイスを使ったサーモンロースト、スパイス使った鶏肉のローストやマリネ、キノコリゾット、ポルチーニ茸のカルバッジョ、ドライフルーツのベーコン巻きなどと好相性
葡萄品種 100% ピノ・ノワール

*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のでご了承ください。

畠 / 醸造方法

テロワール 3つの葡萄畠マンドリヤ（ブルヴァチナ）、ロザ（チェスタ）、スタラゴラ（ヴェリケ・ザブリエ）、谷の真ん中に位置する。

葡萄畠の位置 ヴィパーヴァ渓谷の真ん中（スロヴェニア）

気候 暖かい地中海性気候で、冷たい北風が吹く。谷の低地では夜は寒く、空気中の湿度が高い。豊かな果実味のアロマと最適なストラクチャーが特徴。

地質 渓谷の低地は、溶けた泥灰土で構成され、粘土成分が多く、水の蓄えも多い。より強く、より肥沃な土壌は、力強い葡萄の成長を可能にし、ピノ・ノワールを適切に育む。

収穫 手摘み

醸造 コールドマセラション後、自然に発酵が始まり、マセラションを2周間行う。

熟成 225Lのフレンチ産オーク樽で2年間熟成、内30%新樽、70%1年使用樽

酸度 5.88g/L

PH 3.36