



## 仕様

地域：イタリア / トスカーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：サンジョヴェーゼ

テイスティング：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：17°C

容量：750ml

## 説明

ピーロート独占販売商品！

### 「カザマッタ・ロッソ」

カザマッタとはイタリア語で「狂気の家（Crazy House）」を意味し、ネーミング通り刺激的なワインです。サンジョヴェーゼ種の素晴らしいフレッシュさや透明感、力強さを感じます。生き生きとした遊び心のある個性を保つため、すべてステンレスタンクで醸造しています。

**テイストイングノート** (新) カザマッタ・ロッソ=リトル・テスタマッタ。サンジョヴェーゼ種の赤果実のフレッシュさ、透明感、力強さを表現している。ステンレスタンクで醸造し、生き生きとした、飲みやすさを保つ。

**合う料理** パスタ、伝統的なトスカーナ料理、白身肉、野菜、肉、サラミ、チーズなどと好相性  
葡萄品種 100% サンジョヴェーゼ

\*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、ご了承ください。

## 畠 / 醸造方法

テロワール テスタマッタワインと同じ、フィレンツェの丘陵地帯に位置するヴィンチリアータとオルモの畠から生まれる。樹齢50年の古木、標高400m以上の高地、絶え間なく吹く風は、カザマッタのフレッシュさを保つつ、その複雑さを失わない完璧なテロワールを作る。

**葡萄畠の位置** フィエーゾレ

**気候** 大陸性

**地質** 粘土、砂質、石が混ざる

**収穫** 手摘み

**醸造** ステンレスタンクで約1周間発酵し、ワインのスタイルを生み出す。発酵最後のマセラシオンは行わない。

**熟成** ステンレスタンクで6ヵ月間熟成

酸度 5.62g/L

残糖度 0.30g/L