シエナ (2022)

9331810

ドメーヌ・ヴィナルテ

ルーマニア



仕様

地域： ルーマニア / オルテニア

原産地呼称： ルーマニア / D.O.C.- CMD メハディンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

量より質を重んじるルーマニアの良心的ワイナリー
ワイン造りの理想郷ルーマニア南西部で造られるメルロー。赤身のお肉やジビエにも負けない力強さを持つワインです。ピーロートで20年以上前から販売されているロングセラー商品。赤ワインで迷ったら、この味わい深いメルローを是非。

テイスティングノート ルビー色。ベリーやプルーンのアロマを示す。熟したタンニンを感じ、カラメルやクローブを含む味わいは、心地よいテクスチャーを強調している。
合う料理 牛肉のシュニッツェル、ムサカ（野菜のラザニア）、ローストチキンなどと好相性
葡萄品種 100% メルロー

畑 / 醸造方法

テロワール ルーマニアの南西部、セルビアとの国境に位置するバナト州とオルテニア州の中にあるメヘディンツァイ郡は、葡萄栽培と醸造に適した地域。多くのワイナリーがあり、葡萄畑の丘が無限に広がっている。素晴らしい自然条件にあり、DOCワインを造る。地中海性気候の影響を受けた温帯大陸性気候。黒土、粘土、ロームを含む、酸化鉄を多く含む赤褐色の土壌。夏は暑く乾燥し、冬は温暖。南向きの滑らかな斜面や台地に葡萄樹を植えている。日当たりが非常に良く、降水量も多い。
葡萄畑の位置 メヘディンツィのスタルミナに位置する
気候 地中海の影響を受けた温帯大陸性気候
地質 礫、砂、泥灰土の堆積物を含む土壌
収穫 9月
醸造 収穫後、選果し、除梗と破砕、圧搾を行う。発酵後マロラクティック発酵し、清澄とろ過後、瓶詰を行う。
熟成 6カ月間樽で熟成

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