イディ・ディ・マルツォ 1910 (2022)

9340191

ファミリア・デ・チェルキオ

イタリア



仕様

地域： イタリア / アブルッツォ

原産地呼称： イタリア / I.G.T.- テッレ・ディ・キエーティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー モンテプルチアーノ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.4%

サーブ温度： 12℃から15℃

容量：750ml

説明

1910年にワイナリーの礎を築いた曽祖父へのオマージュを込めて。

テイスティングノート しっかりとしたボディやストラクチャーを持ち、繊細なタンニンを感じる。メルローがエレガントな風味の調和を取り、チェリーやプラムを伴う。酸味は柔らかく、フルーティーさとのバランスは見事。
合う料理 チキン料理、シチュー、パスタ、コールドカットなどと好相性
葡萄品種 モンテプルチアーノ 70%、メルロー 30%
認証 EQUALITAS

***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。**

畑 / 醸造方法

テロワール 主に粘土や石灰岩土壌で、砂質が少し混ざる
葡萄畑の位置 アブルッツォ
気候 海から風が流れ込む乾燥した気候。朝晩の温度差は大きい
地質 粘土石灰岩質土壌
収穫 手摘み
醸造 果皮といっしょに12-14日間マセラシオンする。温度管理しながらステンレスタンクで約6ヵ月発酵
熟成 瓶内熟成3ヵ月後リリース

酸度 0.43g/L
残糖度 6.69g/L

受賞歴

ルカ・マローニ　97ポイント！

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