



仕様

地域：イタリア / シチリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- シチリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ネレッコ・マスカレーゼ

テイスト：辛口

アルコール度数：15.2%

サーブ温度：15℃から18℃

容量：750ml

説明

黒胡椒のようなスパイシーさが魅力の、シチリアワイン。

テイスティングノート ガーネットに近いチェリー色。ノーズは小さい赤果実の実、リコリス、チェリーが混ざり、バルサミコの含み、ユーカリ、黒胡椒のようなスパイシーさを伴う。口に含むとライトからミディアムボディで、チェリー、カシス、ブラックベリー、黒胡椒の風味が感じられる。

合う料理 グリル肉や赤身肉、シチュー、ポルチーニ・タリオリーニ、ポーク、チーズ、またスパイスの効いたタイやインド料理などと好相性

葡萄品種 ネレッコ・マスカレーゼ 100%

認証 EQUALITAS認証

*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

葡萄畑の位置 エトナ

気候 晴天が多く、乾燥している

地質 火山性

醸造 6℃で5-6日間コールドマセラシオン後、長期マセラシオンする

熟成 ステンレスタンクで熟成

酸度 8.90g/L

PH 3.68

残糖度 7.70g/L

受賞歴

ルカ・マローニ 97ポイント!

ムンドゥス・ヴィニ ゴールド!

IWSC ゴールド!