



仕様

地域：イタリア / ヴェネト

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：オフドライ

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

お祝いにふさわしい幸運と繁栄の象徴、ドラゴンの火吹きをラベルで表現

テイスティングノート 深いルビー色。力強いアロマは、チェリーやブルーベリーなどの芳香を表す。濃厚でバランスが取れており、素晴らしいストラクチャーが感じられる一本。

合う料理 バーベキュー、ジビエ、スパイシーなチーズ、サラミなどと好相性

葡萄品種 メルロー 100%

認証 SQNPI/Equalitas/IFS認証、ヴィーガン認証

*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 ヴェネト、トスカーナ

気候 温暖

地質 ヴェネト：粘土質土壌、トスカーナ：石灰質と石灰質マール

収穫 10月

醸造 25℃で醸造し、凝縮した色合いを抽出する。マセラシオンを18日間行い、ステンレスタンク発酵し、大樽でマロラクティック発酵する。

熟成 オークの大樽で5ヵ月

酸度 5.72g/L

PH 3.62

残糖度 10.00g/L

受賞歴

☑

ルカ・マローニ 96ポイント!

ジェームス・サックリング 92ポイント!

ワイン・エンスージアスト 90ポイント!