ドラゴ ロッソ (2022)

9343666

パラディン

イタリア



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！

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