

ヴァルポリチェッラ アマローネ モンティゴリー (2022)

9358383

カンティーナ・ヴァルポリチェッ
ラ・ネグラール

イタリア



仕様

地域： イタリア / ヴェネト

原産地呼称： イタリア / D.O.C.G.- アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： コルヴィーナ コルヴィノーネ ロンディネッラ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.5%

サーブ温度： 18℃から19℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 濃厚で濃いルビーの色調。エーテルとフルーティーさが広がる力強いノーズは持続性があり、ほのかなチェリー、ドライプルーン、ドライフラワー、甘いスパイスを伴う。口に含むと、フルボディの素晴らしい風味が感じられ、滑らかで、ピロードのように柔らかいタンニンが絶妙な対比をなしている。

合う料理 グリルや煮込んだジビエ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 コルヴィーナ 70%、コルヴィノーネ 15%、ロンディネッラ 15%

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

収穫 手摘み。ヴァルポリチェッラ・クラシカ地区の中心に位置し、ネグラールから海拔150〜350mの丘陵地帯にある乾燥したテラスの、最南端に位置する。多様な土壌は、粘土質、一部石灰質、泥灰土壌を持つ。

樹齢：15〜25年 1ヘクタールあたり3,300/3,500本 1ヘクタールあたりの収穫量: 44 hl

醸造 除梗後丁寧に圧搾し、12-13℃で発酵する。その後30日間の緩やかなマセラシオンを行い（うち12日間は低温）、1日3回手作業でパンチングダウンする。マロラクティック発酵する。

熟成 樽で24ヵ月間熟成し瓶詰めする。6ヵ月後にリリース

酸度 5.80g/L

PH 3.65

残糖度 8.00g/L