オッチ ネロ・ダヴォラ (2023)

9346107

オッチデュオ

イタリア



仕様

地域： イタリア / シチリア

原産地呼称： イタリア / D.O.C.- シチリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ネロ・ダヴォラ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

赤身肉や熟成チーズに合う、果実味豊かなシチリアワイン

テイスティングノート 紫がかった鮮やかなルビー色。魅惑的な赤果実のアロマに包みこまれる。幅広い味わいが広がり、柔らかく、心地よい余韻が続く。
合う料理 ローストした赤身肉、ジビエ、熟成チーズとハチミツなどと好相性
葡萄品種 ネロ・ダヴォラ

畑 / 醸造方法

テロワール 地中海性気候
葡萄畑の位置 シチリア
気候 高温乾燥
地質 石灰粘土質
収穫 手摘み
醸造 ステンレスタンクでマセラシオンを5-10日間行う
熟成 ステンレスタンクで3-6ヵ月熟成

酸度 5.40g/L
PH 3.45
残糖度 2.00g/L

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