



仕様

地域：イタリア / ピエモンテ

原産地呼称：イタリア / D.O.C.G.- ドリアーニ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ドルチェット

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート フレッシュな下草の果実を感じ、タンニンは柔らかく繊細。精度が高く、すっきりとして親しみやすい一本。

合う料理 すべての食事と良く合う一本

葡萄品種 ドルチェット

*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 ドリアーニ

気候 大陸性気候。冬は寒いが雨が多く、夏はとても暑い

地質 粘土、砂質、小石が混ざる土壌

収穫 9月初旬に収穫

醸造 低温のコンクリートタンクで土着酵母といっしょに発酵後、丁寧にポンピングオーバーしながら6日間マセラシオンする

熟成 コンクリートとステンレスタンクで6ヵ月熟成

酸度 5.23g/L

PH 3.00

残糖度 1.32g/L