バルベラーニ・アモーレ・ロザート (2024)

9345372

バルベラーニ

イタリア



仕様

地域： イタリア / ウンブリア

原産地呼称： イタリア / I.G.T.

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種： サンジョヴェーゼ・グロッソ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 11.0%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きのあるやわらかいピンク色。 ノーズは魅力的な野イチゴ、カラント、シトラスの花の含みが広がる。フレッシュで魅力的な桃、イチゴ、ラズベリーの風味を感じる後味が長く続く。
合う料理 刺身、貝、野菜添えのサラダ、アイスクリームや新鮮なフルーツなどと好相性。
葡萄品種 100% サンジョベーゼ・グロッソ
認証 ビオディナミ認証、ヴィーガンワイン

***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

テロワール オルヴィエート-コルバラ湖
気候 地中海性気候。湖の影響を受けやすく、風が強く、昼夜の温度差が激しい。
土壌 石灰岩を含む始新世の粘土質土壌
収穫 手摘み収穫
醸造 優しく圧搾し、最初のクリアな果汁のみ使う。温度管理したステンレス・スティールタンクで、土着酵母といっしょに醗酵を行う。
熟成 ステンレス・スティールタンクで熟成する。

酸度 6.72g/L
PH 3.02
残糖度 8.00g/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