



仕様

地域：ギリシャ / ペロポネソス半島

原産地呼称：ギリシャ / P.G.I.- ペロポネソス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン アギオルギティコ

ティスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：14°C

容量：750ml

説明

土着品種のアギオルギティコを使用した、アニスのような後味が特徴。

ティスティングノート ピンクがかった鮮やかで明るいスミレ色。力強く凝縮したノーズを示し、ブラックチェリー、ブラックベリー、ほのかなプラム、スミレ、ドライハーブを伴う。口に含むと、程よい酸味と滑らかなタンニンが調和しており、柔らかく、アニスシードのニュアンスを含むフィニッシュが続く。

合う料理 トマトのパスタ、ピザ、ハムやサラミなどと好相性

葡萄品種 アギオルギティコ 90%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

認証 サスティナブルQCERT/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。

畠 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩質土壌。標高400-800m

気候 地中海性気候

地質 石を含む粘土石灰岩質土壌

醸造 23°Cのステンレスタンクで6日間発酵。マロラクティック発酵する

熟成 ステンレスタンクで澱といっしょに2ヶ月熟成

酸度 4.73g/L

PH 3.65

残糖度 3.30g/L