



仕様

地域：イタリア / トスカーナ

原産地呼称：イタリア / D.O.C.G.- キャンティ・クラシコ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー サンジョヴェーゼ マルヴァジア・ネーラ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：21℃

容量：750ml

説明

グリルした肉料理に最適なキャンティ・クラシコ

テイスティングノート ノーズはチェリー、レッドベリー、スパイスを示す。口に含むと、ジューシーで複雑さが広がり、魅惑的なタンニンのストラクチャーを伴う。素晴らしくバランスが取れていて、心地良い余韻が長く続く。

合う料理 赤身肉、コールドカットなどと好相性

葡萄品種 サンジョヴェーゼ 80%、メルロー 18%、マルヴァジア・ネラ 2%

*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 サン・カシャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーザ

気候 大陸性

地質 砂石と岩を含む粘土質土壌

収穫 手摘み

醸造 25℃のステンレスタンクで発酵

熟成 225Lのフレンチオーク樽で15ヵ月熟成。瓶詰めし3ヵ月後にリリース

酸度 5.23g/L

PH 3.42

残糖度 1.10g/L