



仕様

地域：イタリア / シチリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- シチリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ネレッコ・マスカレーゼ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

エトナ山麓の火山性土壌が生む高評価ワイン

テイスティングノート ガーネットに近いチェリー色。ノーズは赤果実、リコリス、チェリーが混ざり、バルサミコのようなアニス、ユーカリ、ミントなどを伴う。口に含むと、しっかりとしたストラクチャーが広がり、心地良い余韻が残る。

合う料理 グリル肉や赤身肉、シチュー、ボルチーニ・タリオリーニ、ポーク、チーズ、またスパイスの効いたインドやアジア料理などと好相性

葡萄品種 ネレッコ・マスカレーゼ 100%

認証 EQUALITAS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。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 エトナ

気候 昼夜の気温差が大きく、夏の海風のおかげで気温は穏やか

地質 火山性

収穫 手摘み

醸造 コールドマセラシオンを6日間行う

熟成 ステンレスタンクで熟成

酸度 5.57g/L

PH 3.82

残糖度 10.04g/L

受賞歴

ルカ・マローニ 98ポイント！