



## 仕様

地域：イタリア  
スタイル：赤ワイン  
葡萄品種：モンテプルチャーノ  
テイスト：辛口  
アルコール度数(%)：13%  
サーブ温度：18℃から20℃  
容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

イタリア最大のワイナリーがモリーゼ州で造る受賞ワイン  
世界レベルでイタリアワインの輸出で成功したメーカーが送るモンテプルチャーノ。鮮やかで力強い赤色、熟成を経るとガーネット色に。力強い特徴と優美なワインブーケを持つ。フルボディで、しなやかで融和したタンニンを持つ。  
**テイastingノート** 鮮やかで力強い赤色をし、熟成を経るとガーネット色へと変わる。力強い特徴と優美なワインブーケを持つ。フルボディで、融和ししなやか、少々タニックなフィニッシュを示す。  
**合う料理** ローストしたジビエ料理、グリルした肉料理やサラミなどと好相性  
**葡萄品種** モンテプルチャーノ

## 畑 / 醸造方法

**気候** 沿岸は穏やかな冬と暑く乾燥した夏で、アペニン山脈に近づくにつれに冷涼で湿度の高い気候となる。

**醸造** 収穫し除梗したブドウは、色と組成を得るため7~8日間マセラシオンを行う。アルコールとマロラクティック発酵は温度管理付きのステンレススティールタンクで行う。温度は25~27度を保つ。

**熟成** 最低6か月~1年は樽熟成を行う。

**酸度** 5.80g/L  
**PH** 3.45g/L  
**残糖度** 3.50g/L