プラトベッラ ロッソ (2020)

555060

プラトベッラ

イタリア

仕様

地域： イタリア / シチリア

原産地呼称： イタリア / I.G.T.- テッレ・シチリアーノ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー シラー

テイスト： 中辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート アパッシメント製法で造る逸品。葡萄樹の上で自然乾燥させ、スパイスや熟した赤い果実の芳香を示し、長く続くまろやかな後味を持つフルボディワイン。
合う料理 チョコレートトリュフやダークチョコレートと良く合う、またそのままでも愉しめる。
葡萄品種 70% シラー、15% メルロー、15% カベルネ・ソーヴィニヨン
認証 VIVA認証

畑 / 醸造方法

テロワール 砂質と石灰岩質土壌
葡萄畑の位置 メンフィ（シチリア南西海岸）
気候 雨の多い秋と冬、温暖な気候で乾燥した春と夏を持つ地中海性気候。
地質 砂質と石灰岩質土壌
収穫 手摘みと機械
醸造 マセラシオンと発酵を22-25℃で8-10日間行う。樽で6ヵ月熟成し、瓶詰後3ヵ月静置する。
熟成 250L樽で6ヵ月熟成

酸度 5.51g/L
PH 3.50
残糖度 16.36g/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