

サリーチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ (2020)

575761

コンテ・オッタヴィオ・ピッコ
ロミニ

イタリア



仕様

地域： イタリア / プーリア

原産地呼称： イタリア / D.O.P.

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： ネグロアマーロ マルヴァジア

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 13.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート ルビーレッド色。ノーズはプラムとチェリーを最初に示し、しっかりとした胡椒とドライアブリコットが続く。香り高く、豊かな表情を感じる力強い一本。

合う料理 トマトソースのパスタ、グリル肉、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 90% ネグロアマーロ、10% マルヴァジア・ネラ

*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

テロワール グイヨ方式で栽培。1ヘクタール/約5,000本。平均樹齢は25～35年。

葡萄畑の位置 プーリア州プリンディジ県にある畑から厳選

収穫 9月末から10月初旬に手摘み収穫

醸造 厳選後、破碎せずそのままの状態での保存することで、果皮へのダメージを軽減し、色の抽出を最適化する。2つの葡萄品種はステンレスタンクで20～24℃で10日間発酵。柔らかいアロマを抽出し、タンニンを穏やかにするため、発酵中は頻繁にルモンタージュとデレスタージュを行う。澱引き後、マロラクティック発酵が誘発される。

熟成 2-3回使用した500L樽に移し、12ヵ月熟成

酸度 5.80g/L

PH 3.71

残糖度 6.40g/L