テヌータ・ディ・ヴァルジャーノ (2015)

9250861

テヌタ・ディ・ヴァルジアーノ

イタリア

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.- コッリーネ・ルッケージ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー サンジョヴェーゼ シラー

テイスト： 辛口

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

ブドウ品種　サンジョヴェーゼ 60%、メルロー 20%、シラー 20%

テイスティングノート　ノーズはエレガンスとアロマの洗練さを示す。スパイスやミネラルの含み、熟れた果実の芳香を示す力強く長く続くブーケ。快い果実の甘さを持つ爽やかな風味を示し、熟成のコクのあるテクスチャー、柔らかなタンニンを持つ組成へと展開し、余韻のある爽やかで美味な後味を確かにする。バランスの取れた、ハイクラスワインは、20年以上かけて展開していくであろう。

相性の良い料理　セロリピューレ添えのローストしたホロホロ鳥、ローストしたフェンネル、人参添えのローストポーク。

有機栽培認定 デメテール認証

畑 / 醸造方法

テロワール　重い石灰質粘土（ボディと長い寿命となる）上に珪質の砂（風味と飲みやすさとなる）
気候　アルペン山脈(2000m)からの山の影響を持つ地中海性気候
地質　漸新世時代の酸性沖積砂質、アルベレーゼ（炭酸カルシウムを多く含む泥灰土の岩石）の古代海洋の底、白亜紀に形成された石灰質粘土、泥灰土土壌
収穫　手摘み収穫
醸造　手作業による3つのテーブル（1テーブル除梗なし、2テーブル除梗済み）への選果を行う。ふたの開いた木桶、容器で丁寧に素足による圧搾を行う。小さな木の容器（1,000/3000lt) で15－20日間発酵、マセラシオンを行い、澱引きを行う。発酵の最後に初めてルモタージュを行う。セメントタンクでアッサンブラージュを行い、小樽（1%新樽）で重力による4－５日間の澱引き後、マロラクティック発酵を行う
熟成　ブルゴーニュのフレンチオーク樽（1%新樽）を使用。空気圧を使用した澱引きを行い、ルモタージュは行わない。樽で12ヵ月間、セメント桶の中で8 -10ヵ月間熟成を行い、瓶詰めを行う。
酸度 0.57 g/100ml
PH 3.55
残糖 0.1 g/100ml

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