



仕様

地域：イタリア / トスカーナ

原産地呼称：イタリア / I.G.P.- トスカーナ・ロッソ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：サンジョヴェーゼ シラー

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。チェリー、カラント、ミックス・ベリー・ジャムとほのかな花のすばらしくフルーティーな芳香を示す。酸味のお陰で、柔らかくエレガントで、とてもバランスが取れている。

合う料理 あらゆるお食事と好相性。また、伝統的なトスカーナ料理やパスタと合う。

葡萄品種 85% サンジョヴェーゼ、15%シラー

畑 / 醸造方法

テロワール 砂岩やアルパレーゼをベースにした石質土壌。標高400～600m。良好な日当たり。

気候 温暖な気候

地質 ガレストロとアルパレーゼ

収穫 2回に分けて手摘み収穫を行う。1回目の収穫では、発酵したワインを「支配」する最高のサンジョヴェーゼのブドウを早期に選果し、2回目の収穫では、サンジョヴェーゼとシラーのブドウを完壁に熟成させる。

醸造 最初に選果したブドウは、フルーティーな香りと自然な凝縮感を強めるため、乾燥工程を行う。その間、2番目に収穫したブドウのアルコール発酵を開始し、その後30hlのオーク樽で熟成させ、マロラクティック発酵を行う。この行程中、厳選したブドウを更に加え、自然な糖分を豊かにし、この糖分濃度を達成するため、春までに再度発酵が行う。その結果、フルーティーで滑らかな、フレッシュなワインを造る。

熟成 30hlのフレンチ・オーク樽で12ヵ月熟成

酸度 5.6g/L

PH 3.63

残糖度 8.00g/L

受賞歴

アジアワイントロフィー 金メダル！

ルカ・マローニ 95ポイント！