



仕様

地域：ウンブリア

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 サンジョヴェーゼ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

説明

テイastingノート 鮮やかなルビーレッド色。濃くバランスの取れた芳香を示し、桑の実とフルーティーなアロマを伴う。味わいはエレガント、滑らかで調和が取れている。

合う料理 ファーストコース料理、赤肉/白肉のグリルや串焼き、ジビエなどと好相性

葡萄品種 サンジョヴェーゼ80% カベルネ・ソーヴィニヨン 10% メルロー 10%

ヴィーガン&オーガニック、サステナブル認証

畑 / 醸造方法

テロワール 粘土石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 オルヴィエート - コルバーラ湖

気候 地中海に面し、湖の影響を強く受ける。風が強く、昼夜の温度差が激しい。

地質 石灰岩と第三紀時代の粘土質土壌

収穫 手摘み

醸造 ソフトプレス。土着酵母を使用し、温度管理されたステンレススティールタンクで20日間、デレスタージュを行いながら発酵する。その後圧搾。

熟成 樽で12ヵ月熟成

酸度 5.38g/L

PH 3.48g/L

残糖度 1.20g/L