



## 仕様

地域：イタリア / トスカーナ

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- トスカーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 濃いルビーレッド色。ノーズはブルーベリー、ダークチェリー、ブラックベリーとガリグの芳香を示し、スパイスを含む。

**合う料理** 創作イタリアン料理との相性は抜群、18度前後でサーブするのがおすすめ。

**葡萄品種** メルロー100%

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 標高約450mの丘陵地帯、砂岩石灰質マール、片岩、粘土、砂などが混ざった土壌

**気候** 半大陸性気候。冬は寒く雪が降り、春は雨が多く、夏と秋は乾燥していて暖かい。

**収穫** 砂質土壌、下層に花崗岩と片岩の石と粘土質土壌。

**収穫** 手摘み

**醸造** ステンレス・スティールタンクで一次発酵、28~30℃で15日間マセラシオンを行う

**熟成** 225リットルのフレンチオーク樽で24ヶ月、瓶内熟成6ヶ月

**酸度** 5,5 g/l

**PH** 3.5

**残糖度** < 0,5 g/l