ピノ・ネロ ヴィーニャ・マゾ・ライナー (2017)

9289927

ケットマイヤー

イタリア

仕様

地域： イタリア / アルト・アディジェ

原産地呼称： イタリア / D.O.C.- アルト・アディジェ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ネロ

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

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート ルビーレッド色。このブドウ品種、特有の洗練されたノーズを示し、ワイルドベリー、チェリーと、ほのかなバニラやタバコを伴う。ドライでソフトな味わいは、長い余韻の風味と軽くスパイスの効いた後味へと続く。
合う料理 狩猟鳥類、赤肉の煮込みやロースト、ボリュームのある豆やレンズ豆のスープ、中熟のチーズ、燻製や生ハムなどと好相性
葡萄品種 ピノ・ネロ

畑 / 醸造方法

テロワール ポキ・ディ・サローノ村のマゾ・ライナー
地質 石灰質で、粘土の含有量が多く、骨格が豊富で、有機物が比較的多く含まれている
醸造/熟成 マストはスキンコンタクトし、発酵温度は25～27℃になるまで徐々に上昇する。発酵開始時の温度が低いことで、ピノ・ネーロの特徴である色素を得て、タンニンによって安定する。発酵が終わると、若いワインは30hlの木樽に移し、15～8ヶ月間熟成を行う。

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