



仕様

地域：イタリア / ウンブリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- ウンブリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：チリエジョーロ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 濃厚な赤色。濃い、赤果実のノーズを示し、チリエジョーロの黒胡椒を感じる。フルボディ、ベルベットのように滑らか、しかし明確なタンニンがオークからくるトーストのようなスパイスに包まれている。長い余韻はとても力強く、今が飲み頃。

合う料理 アマトリチャーナやカルボナーラなどの代表的なイタリアンパスタ、マグロのフライ、豚肉のグリル、ササミのグリル（塩コショウの味付け）などと好相性

葡萄品種 チリエジョーロ 85%、カナイオーロ/ブニテット/サンフォルテ/ファリアトン 15%

オーガニック認証 2020年以降オーガニック認証

畑 / 醸造方法

テロワール シルト質と砂質土壌、湖畔の丘陵地

葡萄畑の位置 トラジメノ湖

気候 温暖で大陸性気候

地質 シルト質と砂質土壌、湖畔の丘陵地

収穫 15Kgの籠を使い、手摘み収穫

醸造 18日間のマセラシオン後、コンクリート桶で醸造

熟成 フレンチオーク樽で8-10ヵ月熟成

酸度 4.54g/L

PH 3.79

残糖度 <1g/L