



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.

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 プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：18℃から20℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫に近い濃いルビーレッド色。ノーズは熟した赤果実と甘いスパイスを示し、植物とスパイシーなバルサミコの含みが支え、複雑さと芳醇なフレッシュさを与えている。

合う料理 赤身肉、ジビエ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルド

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 キャンティ 地域

気候 温暖な気候

地質 粘土質土壌

収穫 手摘み

醸造 "厳選された葡萄は完熟した状態で手摘みで収穫し、丁寧に除梗後、優しく圧搾し、温度管理した容器で醸造する。発酵は天然の酵母により始まり、約3週間スキンコンタクトし、毎日ポンピングオーバーを行い、色合いや風味を最大限抽出する。"

果皮と果汁を分離し、一部はステンレスタンク、一部は樽でマロラクティック発酵が進む。品種ごとにフレンチオーク樽で約1年熟成する。有機的な特徴を維持するために、清澄や安定化は行わず、瓶詰後少なくとも3ヵ月瓶内熟成後、リリースする。"

熟成 フレンチオーク樽

酸度 5.41g/L

残糖度 1.00

受賞歴

ルカ・マローニ 92/99

ジェームス・サックリング 92

ピッキエーリ ガンペロ・ロッソ 2

ヴェロネッリ 90