



## 仕様

地域：イタリア / ピエモンテ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：バルベーラ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.50%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ルビー色。グラスからチェリーや赤果実の芳香と、スパイシーで時にフローラルなアロマが交互に立ち上る。素晴らしいストラクチャーを持ち、甘いピロードのようなタンニンを伴う。長い余韻の後味が持続する。

ルビー色。素晴らしい酸味とストラクチャーを示し、柔らかいタンニンを伴う。赤果実の特徴に、花と甘いスパイスを含む。

**合う料理** 肉料理、パスタ、ピザ、サラミ、少々熟成したチーズなどと好相性。

**葡萄品種** バルベーラ 100%

**サスティナブル認証**

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** コスティリオーレ・ダスティ

**気候** 地中海性気候

**地質** 石灰質と砂質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 果皮といっしょに10日間マセラシオン後、ステンレスタンクでマロラクティック発酵を行う。

**熟成** フレンチオークの大樽で8ヵ月熟成

**酸度** 5.77 g/l

**残糖度** 1,9 g/l

## 受賞歴

ワイン・スペクテーター 91ポイント!