



## 仕様

地域：スロヴェニア / ヴィバウスカ・ドリナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ルビー色。カシス、ダークチェリー、熟したプラム、ハイビスカス、スマイルの強いブーケを示し、林床、なめし革、森の下草、ナツメグ、クローブ、黒胡椒の香りも感じ、乾燥したサルビアの含みも表している。エレガントな口当たりで、柔らかく、心地よいタンニンとフレッシュさを伴い、バランスが取れている。エレガントで香り高いベリーが口の中に広がり、長く続く。複雑。

**合う料理** 地中海風スパイスのローストサーモン、スパイスの効いたローストチキンやマリネ、キノコのリゾット、ポルチーニ茸のカルパッチョなどと好相性。軽いスナック、ドライフルーツなどとも合う。

**葡萄品種** 100%ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** マンドリヤ（プルヴァチナ）、ロザ（チェスタ）、スタラゴラ（ヴェリケ・ザブリエ）、谷の真ん中に位置する。

**葡萄畑の位置** ヴィパーヴァ渓谷の真ん中（スロヴェニア）

**気候** 暖かい地中海と冷涼な北部地域が交わる。谷底では、夜はより寒く、空気中の湿度が高い。豊かな果実味と適度なストラクチャーが特徴的。

**地質** 渓谷の低地は、溶けた泥灰土で構成され、粘土成分が多く、水の蓄えも多い。より強く、より肥沃な土壌は、力強い葡萄の成長を可能にし、ピノ・ノワールを適切に育む。

**収穫** 手摘み

**醸造** コールドソーク、自然発酵、2週間のマセラシオン。発酵後、225Lの樽で熟成。

**熟成** 30%フレンチオークの225L新樽で2年間熟成。70%は2年目のフレンチオーク樽で熟成。

**酸度** 5.85g/L

**PH** 3.46

**残糖度** 3.90g/L