イ・モーリ シラー

9295403

イ・モーリ

イタリア

仕様

地域： イタリア / シチリア

原産地呼称： イタリア / D.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： シラー

アルコール度数： 14.0%

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

厳選されたシラー種から生まれた、エレガントで洗練されたシチリアワイン！
生産者のカンティーネ・エウロパは、1962年にシチリアで設立された協同組合。土地との関係を大切にし、「シビリアーナ」というシグネチャーで、高水準のワインを生産しており、このイ・モーリもシビリアーナのプロジェクトから生まれた。寿命が長く高品質なワインを造る為に、徹底した品質管理と技術向上の為の研究に力を入れている。軽いバニラ、ベリーの香り。がっしりとしながらも繊細なタンニンが儚なさを生む。ヴェルヴェットのように滑らかで構造的なフルボディ。典型的な地中海料理の肉の煮込みやローストによく合う。
イ・モーリとはムーア人を示す言葉。ムーア人の男性とシチリアの女性の伝説に由来する、王冠をかぶった男女の顔を表すシチリアの伝統的な陶器をモチーフとした美しいラベルは、手土産やギフトにもおすすめ。

テイスティングノート 赤色。凝縮したノーズに、軽いバニラとベリーの含みを伴い、フレッシュでミネラルが広がる。口に含むと繊細なタンニンを感じ、はかない風味がボディを支える。
合う料理 地中海料理の煮込み肉やローストと好相性。
葡萄品種 シラー 100%

畑 / 醸造方法

テロワール "丘陵地、標高200m、低地
気候 地中海性気候
地質（土壌） シルト粘土質土壌
収穫（手摘み・機械・その他） 手摘みと機械
醸造（詳細）：マセラシオン日数、発酵（樽、ステンレススティール、部分的かどうか） 機械と手摘みの両方で収穫した葡萄はセラーに運び、除梗後丁寧に醸造する。マセラシオンし、25℃で約12〜15日間発酵後、マロラクティック発酵する。
熟成（木の種類、形状、期間） 樽で6ヵ月熟成

酸度 5.50g/L
PH 3.62g/L
残糖度 9 g/l

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