# プリネ・ロッソ (2020)

9297508

パラディン

イタリア

## 仕様

地域： イタリア / ヴェネト

原産地呼称： イタリア / I.G.T.- ヴェネト

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

テイスト： 辛口

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 濃いルビーレッド。ノーズはカベルネ・ソーヴィニヨンの典型的なフレッシュで野菜を含む芳香を思い出させ、ブラックベリー、ラズベリー、チェリージャムの熟した風味が加わる。トーストしたヘーゼルナッツとコーヒーの含みに、茂った樹木の風味を伴い、調和した味わいを完成させ、複雑でバランスが取れている。滑らかな味わいは、エレガントでたっぷりとしていて、完璧な酸味と見事なバランスを持つ。
**合う料理** 洗練されたファーストコース料理と合わせたいワイン。野生のイノシシのラグーとタリアテッレ、グリルや煮込みなどとも好相性。
**葡萄品種** メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ローム土壌は、様々な葡萄品種の栽培に適しいる。複雑でしっかりしたストラクチャーを持ち、長期熟成向きのワインを造る
**葡萄畑の位置** イタリア/ヴェネト州の北東に位置し、フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア自治州近くに位置する
**気候** 温暖な気候
**地質** 粘土質土壌
**収穫** 9月中旬～10月の始めに収穫
**醸造** 温度管理されたステンレスタンクで発酵。葡萄品種ごとに醸造する。15%のメルローは最低5年間オーク樽で熟成を行い、メルローの官能的な特徴を引き出し、エレガントなスパイスやトーストした含みと、茂った樹木を表す。
**熟成** メルロー品種の15%はオーク樽で最低5年熟成

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