



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

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ている。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