イ・モーリ、レジェルメンテ・アパシート・ロッソ (2021) 375ml

9298969

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 / I.G.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：375ml

説明

丁寧に造られた高品質シチリアワイン！
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。軽やかな花々を含むフルーティーな香り。シラ−100%でがっしりとしながらも繊細なタンニンが儚なさを生み、完璧なバランス。肉や甲殻類の料理などと好相性。

テイスティングノート 紫がかった赤色。フレッシュでミネラルを含み、ブラックベリーといろいろなベリーのアロマを示す。しっかりした細やかなタンニンを感じ、繊細な風味は、完璧なボディを表現している。

合う料理 肉料理や甲殻類の料理などと好相性

葡萄品種 100% シラー

畑 / 醸造方法

テロワール 丘陵、標高200m、一部低地
葡萄畑の位置 南ヨーロッパ
気候 地中海性気候
地質 粘土シルト土壌
収穫 手摘みと機械
醸造 8月末から9月初旬に収穫されたシラー品種。除梗後、やさしく醸造し、約12-15日間、25℃でマセラシオンと発酵を行う。6ヵ月樽熟成し、安定させ、瓶詰を行う。
熟成 6ヵ月

酸度 5.80g/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