セゲシオ パガニ ジンファンデル (2020)

9299256

セゲシオ・ファミリー・ヴィニャード

アメリカ

仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ジンファンデル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.5%

サーブ温度： 15℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート カシス、ベーキングスパイス、パイの皮、アニスのアロマがブーケを満たす。味わいはリッチで力強く、鮮やかな酸と繊細なタンニンを伴う。チェリーの含みがワインの持続的で滑らかなフィニッシュまで長く残る。
合う料理 トマトベースの料理によく合う。ソーセージやパンチェッタのマリナラソース添え、フレッシュモッツァレラチーズとスパイスの効いた生ハムのトッピングピザなどと合う
葡萄品種 100% ジンファンデル
認証 CWSA認証、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール パガニ・ランチはAVAソノマ・ヴァレー、ケンウッドの近くに位置し、かつてはワイルドウッド酪農場の一部だった。12haの敷地は主に砂利粘土ローム質土壌から成り、樹齢100年の葡萄樹がなだらかな東向きの斜面に植えられている。
気候 地中海性気候
地質 砂利粘土ローム質土壌
収穫 2019年のシーズン始まりは雨に見舞われたが、雨の多い冬と春により健全な生育を促す。4月までに雨は弱まり、土壌は少し乾き、健康な土壌を獲得。日中は暖かな夏と涼しい夜の好天に恵まれ、開花は順調に進んだ。9月中旬までの穏やかな気温が続き、収穫日に近づくにつれ葡萄の成熟曲線は緩やかになり、整然とした収穫が可能になり、明るい果実味と爽やかな酸のストラクチャーが保たれた。
醸造 手摘み収穫後選果し、除梗。ステンレス製の小型オープントップ発酵槽に移し、果帽をパンチングダウンする。果皮といっしょに9～15日間発酵後、マロラクティック発酵を完了させるために樽に移す。
熟成 樽で18ヵ月熟成、内53%フレンチオーク樽（6%新樽）、47%アメリカンオーク樽（10%新樽）
酸度 6g/L
PH 3.42
残糖度 1.01g/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