



## 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(%)：15.50%

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