ブルガリアーナ ピノ・ノワール (2020)

9309923

ブルガリアーナ

ブルガリア

仕様

地域： ブルガリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.4%

サーブ温度： 18℃から20℃

容量：750ml

説明

ブルガリアーナは、ブルガリアの鮮やかなテロワールに敬意を表し、異教徒の起源にまで遡ることができるような、地域特有のものを表現している。ブルガリアは、ワイン醸造や紡績といった伝統的な事業を通じて、何世紀もの間、外部からの支配を受けながらも、独自の文化的アイデンティティを維持してきた。
ブルガリアナのロゴのモチーフである織物は、ブルガリアの主要都市であるソフィアのダウンタウンとプロブディフの芸術地区であるカパーナの活気ある、ストリートアート文化を現代的に反映している。

テイスティングノート 透明感のある美しいチェリー色。ノーズは心地よいスパイスを示し、ほのかなハーブ、胡椒、スパイス、肉、ドライストロベリーを伴う。ミディアムからフルボディで、熟したタンニンを感じ、ドライで繊細な後味が続く。
合う料理 ムサカ（東地中海沿岸の伝統的な野菜料理）、チキンのローストピーマン添え、グリルラムなどと好相性
葡萄品種 100% ピノ・ノワール

***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 ブルガリアのドナウ川東岸最南端の斜面。樹齢4～5年。
葡萄畑の位置 スヴィシュトフ、ブルガリア
気候 温帯大陸性気候で、年間日照時間は2500時間以上、晴天日数は90日以上。夏は暑く乾燥し、夜は涼しく、冬は寒く、時折、春先の霜や凍結がある。ドナウ川から吹いてくる風は、大きな日内変動を生み出す。そのため葡萄のアロマと風味がたっぷりと引き出される。
地質 岩と粘土質土壌が混ざる
収穫 機械で選果しながら収穫する
醸造 35m?のステンレスタンクでアルコール発酵する、伝統的手法で醸造する
熟成 5%はフレンチオーク樽で1年、95%はステンレスタンクで6ヵ月熟成

酸度 5.32g/L
PH 3.48
残糖度 2.80g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト　ベスト・バイ、89ポイント！

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