



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

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(%)：15.20%

サーブ温度：14℃から15℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きのある中位の深紅色。テロワールの特徴を大胆なスタイルで表現している。熟したチェリーとイチゴのジャムに、微かなカルダモンと湿った石がグラスから立ち上る。しなやかだがタイトさも感じる味わいは、熟して柔らかいクランベリーとラズベリーを含み、塩味とテロワールの自然な酸味がミッドパレットを支える。最初に感じる赤果実の芳香は、素晴らしく鮮やかな後味まで長く続き、伴うミネラルがフレッシュさを与えている。

合う料理 プルドポーク、ロースターキー、きのこリゾットなどと好相性

葡萄品種 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

収穫 デイヴ・フィニーがカリフォルニアで初めて葡萄畑を作った。サンタ・リタ・ヒルズに150エーカーのピノ・ノワールを植樹。収量：2-3トン。すべて手摘み収穫

醸造 100%除梗、4-5日間コールドマセラシオンし、区画ごとに発酵する。果皮といっしょに14-20日間発酵、1日3-4回パンチングダウンを行う。グラヴィティフローで樽へ澱引きし、攪拌せず、静置。フレンチオーク樽で9ヵ月熟成、内40%新樽。清澄せず、軽ろ過する

熟成 フレンチオーク樽で9ヵ月熟成、内54%新樽