ドラゴ ロッソ (2021)

9333816

パラディン

イタリア

仕様

地域： イタリア / ヴェネト

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

幸運と繁栄のシンボル、ドラゴンの火吹きをラベルで表現

テイスティングノート 濃いルビー色。力強いブーケを示し、チェリーやブルーベリーなどの赤果実を連想させる、包み込むような芳香がバランスを取り、軽やかでスパイシーな含みを伴う。濃厚でバランスの取れた味わいは、素晴らしいストラクチャーを持ち、心地よいタンニンにより、長く続く調和の取れた後味が続く。
合う料理 バーベキュー、ジビエ、スパイシーなチーズ、サラミなどと好相性
葡萄品種 メルロー
認証 EQUALITAS（サステナブル認証）、ヴィーガン認証

***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

葡萄畑の位置 ヴェネト、トスカーナ
気候 温暖
地質 粘土質
収穫 10月
醸造 25℃で醸造し、凝縮した色合いを抽出する。マセラシオンを18日間行い、ステンレスタンク発酵し、大樽でマロラクティック発酵する。
熟成 オークの大樽で5ヵ月

酸度 5.40g/L
PH 3.40
残糖度 10.00g/L

受賞歴

ルカ・マローニ　96ポイント！
ジェームス・サックリング　90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