バスティオーニ (2024)

9357302

テヌータ・コラッツィ

イタリア

仕様

地域： イタリア / トスカーナ

原産地呼称： イタリア / D.O.C.G.- キャンティ・クラシコ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー サンジョヴェーゼ マルヴァジア・ネーラ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 21℃

容量：750ml

説明

グリルした肉料理に最適なキャンティ・クラシコ

テイスティングノート ノーズはチェリー、レッドベリー、スパイスを示す。口に含むと、ジューシーで複雑さが広がり、魅惑的なタンニンのストラクチャーを伴う。素晴らしくバランスが取れていて、心地良い余韻が長く続く。
合う料理 赤身肉、コールドカットなどと好相性
葡萄品種 サンジョヴェーゼ 80%、メルロー 18%、マルヴァジア・ネラ 2%

***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 サン・カシャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーザ
気候 大陸性
地質 砂石と岩を含む粘土質土壌
収穫 手摘み
醸造 25℃のステンレスタンクで発酵
熟成 225Lのフレンチオーク樽で15ヵ月熟成。瓶詰めし3ヵ月後にリリース

酸度 5.23g/L
PH 3.42
残糖度 1.10g/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