



## 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.- コッリーネ・ルккеージ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー サンジョヴェーゼ シラー

テイスト：辛口

サーブ温度：18℃

容量：750ml

## 説明

**ブドウ品種** サンジョヴェーゼ 60%、メルロー 20%、シラー 20%

**テイスティングノート** ノーズはエレガンスとアロマの洗練さを示す。スパイスやミネラルの含み、熟れた果実の芳香を示す力強く長く続くブーケ。快い果実の甘さを持つ爽やかな風味を示し、熟成のкокのあるテクスチャー、柔らかなタンニンを持つ組成へと展開し、余韻のある爽やかで美味な後味を確かにする。バランスの取れた、ハイクラスワインは、20年以上かけて展開していくであろう。

**相性の良い料理** セロリピューレ添えのローストしたホロホロ鳥、ローストしたフェネル、人参添えのローストポーク。

**有機栽培認定** デメテル認証

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 重い石灰質粘土（ボディと長い寿命となる）上に珪質の砂（風味と飲みやすさとなる）

**気候** アルペン山脈(2000m)からの山の影響を持つ地中海性気候

**地質** 漸新世時代の酸性沖積砂質、アルベレーゼ（炭酸カルシウムを多く含む泥灰土の岩石）の古代海洋の底、白亜紀に形成された石灰質粘土、泥灰土土壌

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** 手作業による3つのテーブル（1テーブル除梗なし、2テーブル除梗済み）への選果を行う。ふたの開いた木桶、容器で丁寧に素足による圧搾を行う。小さな木の容器（1,000/3000lt）で15-20日間発酵、マセラシオンを行い、澱引きを行う。発酵の最後に初めてルモタージュを行う。セメントタンクでアッサンプラージュを行い、小樽（1%新樽）で重力による4-5日間の澱引き後、マロラクティック発酵を行う

**熟成** ブルゴーニュのフレンチオーク樽（1%新樽）を使用。空気圧を使用した澱引きを行い、ルモタージュは行わない。樽で12ヵ月間、セメント桶の中で8-10ヵ月間熟成を行い、瓶詰めを行う。

**酸度** 0.57 g/100ml

**PH** 3.55

**残糖** 0.1 g/100ml