



仕様

地域：イタリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：モンテプルチャーノ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

サーブ温度：18℃から20℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

イタリア最大のワイナリーがモリーゼ州で造る受賞ワイン

世界レベルでイタリアワインの輸出で成功したメーカーが送るモンテプルチャーノ。鮮やかで力強い赤色、熟成を経るとガーネット色に。力強い特徴と優美なワインブーケを持つ。フルボディで、しなやかで融和したタンニンを持つ。

テイastingノート 鮮やかで力強い赤色をし、熟成を経るとガーネット色へと変わる。力強い特徴と優美なワインブーケを持つ。フルボディで、融和ししなやか、少々タニックなフィニッシュを示す。

合う料理 ローストしたジビエ料理、グリルした肉料理やサラミなどと好相性

葡萄品種 モンテプルチャーノ

畑 / 醸造方法

気候 沿岸は穏やかな冬と暑く乾燥した夏で、アペニン山脈に近づくにつれに冷涼で湿度の高い気候となる。

醸造 収穫し除梗したブドウは、色と組成を得るため7~8日間マセラシオンを行う。アルコールとマロラクティック発酵は温度管理付きのステンレススティールタンクで行う。温度は25~27度を保つ。

熟成 最低6か月~1年は樽熟成を行う。

酸度 5.80g/L

PH 3.45g/L

残糖度 3.50g/L