



仕様

地域：イタリア / アルト・アディジェ

原産地呼称：イタリア / D.O.C.-アルト・アディジェ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ネロ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート ルビーレッド色。このブドウ品種、特有の洗練されたノーズを示し、ワイルドベリー、チェリーと、ほのかなバニラやタバコを伴う。ドライでソフトな味わいは、長い余韻の風味と軽くスパイスの効いた後味へと続く。

合う料理 狩猟鳥類、赤肉の煮込みやロースト、ボリュームのある豆やレンズ豆のスープ、中熟のチーズ、燻製や生ハムなどと好相性

葡萄品種 ピノ・ネロ

畑 / 醸造方法

テロワール ポキ・ディ・サローノ村のマゾ・ライナー

地質 石灰質で、粘土の含有量が多く、骨格が豊富で、有機物が比較的多く含まれている

醸造/熟成 マストはスキンコンタクトし、発酵温度は25~27℃になるまで徐々に上昇する。発酵開始時の温度が低いことで、ピノ・ネロの特徴である色素を得て、タンニンによって安定する。発酵が終わると、若いワインは30hlの木樽に移し、15~8ヶ月間熟成を行う。