

カ・デイ・フラティ ピエトロ・ダル・チェッコ・
アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ
(2017)

9325770

カ・デイ・フラティ

イタリア



仕様

地域：イタリア / ヴェネト

原産地呼称：イタリア / D.O.C.G.- アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：クロアティーナ コルヴィーナ コルヴィノーネ ロンディネッラ

テイスト：中辛口

アルコール度数(%)：16%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

生き生きとした果実と複雑な含みを持った中辛口の赤ワイン。

テイスティングノート 果実味は豊かで、素晴らしく心地よいサワーチェリーの味わいと、ほのかなチョコレートや甘いスパイスが融合し、繊細さが紫のバラの花の要素を引き立てている。しっかりとしたバルサミコの含みが、微かなスターアニスや野生のグースベリーとともに、力強く表れる。

合う料理 ハードチーズ、フレーパーチーズ、煮込んだ肉、ジビエなどと好相性

葡萄品種 65% コルヴィーナ、20% コルヴィオーネ、10% ロンディネッラ、5% クロアティーナ

*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 DOCGヴァルポリチェッラ

気候 西にガルダ湖、南東にアドリア海という2つの大きな水域に近接しており、穏やかな気候。

地質 石灰岩と粘土質土壌

収穫 手摘み

醸造 ヴァルポリチェッラの伝統的なアパッシメント製法を行う。葡萄を4ヵ月箱の中で乾燥させ、その後やさしく搾り、果汁をステンレスタンクで数週間、果皮と接触させる。その後、マロラクティック発酵を行う。

熟成 225Lのフレンチオーク樽で24ヵ月熟成後、ステンレスタンクで12ヵ月静置。瓶詰めし、24ヵ月後にリリースする。

酸度 7.10g/L

PH 3.49

残糖度 8.80g/L