



仕様

地域：イタリア / トスカーナ

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- トスカーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 濃いルビーレッド色。ノーズはブルーベリー、ダークチェリー、ブラックベリーとガリグの芳香を示し、スパイスを含む。

合う料理 創作イタリアン料理との相性は抜群、18度前後でサーブするのがおすすめ。

葡萄品種 メルロー100%

畑 / 醸造方法

テロワール 標高約450mの丘陵地帯、砂岩石灰質マール、片岩、粘土、砂などが混ざった土壌

気候 半大陸性気候。冬は寒く雪が降り、春は雨が多く、夏と秋は乾燥していて暖かい。

収穫 砂質土壌、下層に花崗岩と片岩の石と粘土質土壌。

収穫 手摘み

醸造 ステンレス・スティールタンクで一次発酵、28~30℃で15日間マセラシオンを行う

熟成 225リットルのフレンチオーク樽で24ヶ月、瓶内熟成6ヶ月

酸度 5,5 g/l

PH 3.5

残糖度 < 0,5 g/l