



## 仕様

地域：イタリア / ウンブリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- ウンブリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 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

オンラインショップ限定販売品

湖畔のテロワールが強い影響を及ぼし、このボルドーブレンドは熟しており、やさしく、マルゴーのように洗練していて、ウンブリアらしい葡萄品種の特徴を現わしている。

**テイスティングノート** スミレがかった濃いルビー色。シガーボックス、カシスの葉、カリカリのモレロチェリーの立ち上るノーズを示す。明らかなスパイスと土（グードロン）を感じ、きめ細かく滑らかで、包み込むようなタンニンを持つ。洗練されて豊かな風味、後味はとても印象的で長く続く。  
**合う料理** 赤身肉、タリアータ、鴨の胸肉、しゃぶしゃぶ、韓国風焼き肉などと好相性。

**葡萄品種** 85% カベルネ・ソーヴィニヨン、15% メルロー

**オーガニック認証** 2020年ヴィンテージからオーガニック認証を取得。葡萄栽培は、未認証ですが、常にオーガニックで行われている。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** シルト質と砂質土壌、湖畔の丘陵地

**葡萄畑の位置** トラジメノ湖

**気候** 温暖で大陸性気候

**地質** シルト質と砂質土壌、湖畔の丘陵地

**収穫** 15Kgの籠を使い、手摘み収穫

**醸造** コンクリート桶で20日間マセラシオンし、必要な場合にのみデレスタージュを行う。

**熟成** フレンチオークの新樽で12ヵ月熟成

**酸度** 5.05g/L

**PH** 3.56

**残糖度** <1g/L