



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： カベルネ・ソーヴィニヨン サンジョヴェーゼ シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14%

サーブ温度： 18℃から20℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 濃いルビー色。複雑でリッチなノーズを前面に感じる。熟した果実はバルサミコの含みに芳醇なハーブと完璧に混ざり合う。スパイシーなニュアンスがフレッシュで力強いブーケを支える。リッチな味わいは、柔らかく滑らかなタンニンを包み込み、特徴的なエレガントさとする。果実の表現を運ぶ。長い余韻の後味は美味しく、ワインは長期熟成に向いている。

合う料理 赤肉、ジビエ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 50%サンジョヴェーゼ、30%カベルネ・ソーヴィニヨン、20%シラー

在庫がない場合は後続ヴィンテージ[ディアデーマ ロッソ \(2019\)](#)をご検討ください。

畑 / 醸造方法

テロワール トスカーナの丘陵テロワール

葡萄畑の位置 キャンティ地域

気候 温暖

地質 粘土土壌

収穫 手摘み収穫

醸造 葡萄は注意深く観察し、収穫前は毎日葡萄実の味見を実施する。浅い箱で手摘み収穫し、葡萄の実を傷つけないようにする。ワイナリーでは細かく選果し、最良の実のみ使う。温度管理したセメント桶で25-28℃で発酵。定期的に手でポンピングオーバーし、果帽から一定の灌漑を行う。全体的に20℃に保ち、完全にマロラクティック発酵を行う。その後小さいフレンチオーク樽に移し、16-18ヵ月熟成。各樽のテイスティング後、ブレンドし、瓶詰する。

熟成 225lのフレンチオーク樽で16-18ヵ月熟成、最低6ヵ月瓶内熟成

酸度 5.33

PH 3.65

残糖度 <1

受賞歴

ルカ・マローニ 97ポイントワインズ・クリティック 93ポイント！ジェームス・サックリング
92ポイントガンペロ・ロッソ 2グラスワイン・エンスージアスト 91ポイントガイダ・ヴェロ
ネリ 90ポイント！