



## 仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.40%

サーブ温度：14℃から15℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 輝きのある深紅色の芯と淡い赤の縁。サンタ・リタ・ヒルズのフレッシュなザクロの種、イチゴのジェラート、クレームフレーシュ、イチジクの葉が静かに開く。味わいは幾つもの層を持ち、まろやかで、イチゴのジャム、レッドカラント、ルバーブクリスプを含む。わずかにオークのタンニンが表れる後味は、ほのかなレモンと塩漬胡椒を伴う。

**合う料理** プルドポーク、ローストターキー、きのこリゾット

**葡萄品種** ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

**収穫** デイヴ・フィニーがカリフォルニアで初めて葡萄畑を作った。サンタ・リタ・ヒルズに150エーカーのピノ・ノワールを植樹。収量：2?3トン。すべて手摘み収穫

**醸造** 100%除梗、4-5日間コールドマセラシオンし、区画ごとに発酵する。果皮といっしょに14-20日間発酵、1日3-4回パンチングダウンを行う。グラヴィティフローで樽へ澱引きし、攪拌せず、静置。フレンチオーク樽で9ヵ月熟成、内40%新樽。清澄せず、軽くろ過する

**熟成** フレンチオーク樽で9ヵ月熟成、内40%新樽

**酸度** 5.60g/L

**残糖度** 0.50g/L

## 受賞歴

リサ・ペロッチェ・ブラウン 94ポイント