



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asting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、柔らかに滑らかなタンニンを包み込み、特徴的なエレガントさと見事な果実の表現を運ぶ。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

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール トスカーナの丘

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 毎日テイastingを行い、最適な収穫日を特定する。果皮を傷つけないように丁寧に収穫し、選果台でも選果する。温度管理したセメント桶で25-28℃で発酵。定期的に手作業で丁寧にポンピングオーバーする。発酵とマセラシオンは約3週間続き、20℃に保ちながら、マロラクティック発酵する。その後ワインはフレンチオーク樽に移し、16-18ヵ月熟成。各ワインの状態を入念に確認後、ブレンドし瓶詰する。

熟成 225Lのフレンチオーク樽で16-18ヵ月熟成し、瓶詰する。6ヵ月後リリース。

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!

ジェームス・サックリング 92ポイント!

デキャンター92ポイント!

ワイン・クリティック92ポイント!

Vitae Guida Vini AIS 3.5Vitae