



## 仕様

地域：イタリア / シチリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- テッレ・シチリアーノ

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 シラー

テイスト：中辛口

アルコール度数(%)：13.5%

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

**テイスティングノート** アパッシメント製法で造る逸品。葡萄樹の上で自然乾燥させ、スパイスや熟した赤い果実の芳香を示し、長く続くまるやかな後味を持つフルボディワイン。

**合う料理** チョコレートトリュフやダークチョコレートと良く合う、またそのままでも愉しめる。

**葡萄品種** 70% シラー、15% メルロー、15% カベルネ・ソーヴィニヨン

**認証** VIVA認証

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 砂質と石灰岩質土壌

**葡萄畑の位置** メンフィ（シチリア南西海岸）

**気候** 雨の多い秋と冬、温暖な気候で乾燥した春と夏を持つ地中海性気候。

**地質** 砂質と石灰岩質土壌

**収穫** 手摘みと機械

**醸造** マセラシオンと発酵を22-25℃で8-10日間行う。樽で6ヵ月熟成し、瓶詰後3ヵ月静置する。

**熟成** 250L樽で6ヵ月熟成

**酸度** 5.51g/L

**PH** 3.50

**残糖度** 16.36g/L