



## 仕様

地域：イタリア / シチリア

原産地呼称：イタリア / D.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ネロ・ダヴォラ

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** フレッシュなミネラルを含む、赤色。たっぷりとしたタンニンの味わいを感じ、繊細な風味がボディを表現する。多面的な特徴を示し、前菜からメインディッシュ、肉料理、魚料理など、どんな料理とも合うことを証明している。

**合う料理** チーズ、ロースト肉、マッシュルーム料理、ジビエなどと好相性

**葡萄品種** ネッロ・ダヴォラ 100%

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 丘陵地帯、標高200m、低地

**気候** 地中海性気候

**地質** シルト粘土質土壌

**収穫** 手摘みと機械

**醸造** 8月末に収穫し、選果。除梗後、8時間の果皮とコールドマセラシオンし、やさしく圧搾。約15日間、13～15℃で発酵し、オーク樽で1～2ヶ月間熟成。安定とろ過後、瓶詰めを行う。

**熟成** 2ヵ月

**酸度** 5.20g/L

**PH** 3.30g/L

**残糖度** 7 g/L