



仕様

地域：イタリア / シチリア
スタイル：赤ワイン
葡萄品種：シラー
アルコール度数(%)：14.5%
サーブ温度：16℃から18℃
容量：750ml

説明

※オンラインショップでのみお買い求めいただける商品です

丁寧に造られた高品質シチリアワイン！

生産者のカンティーネ・エウロパは、1962年にシチリアで設立された協同組合。土地との関係を大切にし、「シビリアーナ」というシグネチャーで、高水準のワインを生産しており、このイ・モーリもシビリアーナのプロジェクトから生まれた。寿命が長く高品質なワインを造る為に、徹底した品質管理と技術向上の為に研究に力を入れている。軽やかな花々を含むフルーティーな香り。シラー100%でがっしりとしながらも繊細なタンニンが儚さを生み、完璧なバランス。肉や甲殻類の料理などと好相性。

テイastingノート 紫がかった赤色。フレッシュでミネラルを含み、ブラックベリーといろいろなベリーのアロマを示す。しっかりした細やかなタンニンを感じ、繊細な風味は、完璧なボディを表現している。

合う料理 肉料理や甲殻類の料理などと好相性

葡萄品種 シラー 100%

畑 / 醸造方法

テロワール 丘陵、標高200m、一部低地

葡萄畑の位置 南ヨーロッパ

気候 地中海性気候

地質 粘土シルト土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 8月末から9月初旬に収穫されたシラー品種。除梗後、やさしく醸造し、約12-15日間、25℃でマセラシオンと発酵を行う。6ヵ月樽熟成し、安定させ、瓶詰を行う。

熟成 6ヵ月

酸度 5.80g/L

PH 3.62g/L

残糖度 9 g/L