



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ジンファンデル プティ・シラー

ティスト：辛口

アルコール度数：14.8%

サーブ温度：14°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ティスティングノート 深みのある黒果実の表情豊かなアロマは、赤果実の柔らかく、何層も感じる魅力的なミッドパレットへと続く。ジューシーで生き生きとした味わいは、ミント、サルサバリア、フレッシュプラムの含みを伴い、しなやかでテクスチャーのあるタンニンと、酸味を含む長く複雑な後味と織り交ざる。

合う料理 グリルしたステーキ、ポレンタ添えのソーセージとピーマン、トマトソースペールのパスタなどとよく合う。セミハードチーズなどとも好相性。

葡萄品種 ジンファンデル88%、プティ・シラー9%、赤のミックス2%、アリカンテ・ブーシェ1%

サスティナブル認証 CSWA認証

畑 / 釀造方法

葡萄畠の位置 アレキサンダー・ヴァレー、ドライ・クリーク・ヴァレー、ソノマ・ヴァレー、ロシアン・リヴァー・ヴァレー

気候 降雨量の多い冬と春、乾燥した暑い夏と秋

地質 粘土と粘土質ローム土壤に、玄武岩、砂岩、火山岩の下層土

収穫 雨の多い冬と春の明るい兆しは、健全なカバークロップの生育と素晴らしい状態の土壤を整えた。4月になると雨は弱まり、土壤は少し乾き、多くの有機物を含む土壤となり、5月の降雨により状態は最適になった。夏の日中は暖かく、夜は涼しい好天に恵まれた。開花は順調に進み、畠は非常にバランスの良い葡萄を育んだ。栽培期間中、灌溉は最小限に抑えられた。9月中旬までの適度な気温により、葡萄は徐々に成熟していく、収穫日に近づくにつれ落ち着き、鮮やかな果実味と爽やかな酸味のストラクチャーが保たれた。10月第3週の終わりには収穫を終えた。

醸造 手作業によるキャノピー管理を行い、均一な成熟を確保し、バランスの良い収量を実現。ソノマ・ヴァレー、ロシアン・リヴァー・ヴァレー、アレキサンダー・ヴァレー、ドライ・クリークの畠からのブレンド。葡萄は小ロットごとに手摘みし、100以上の異なる小規模な発酵を行い、各畠の区画がそれぞれの特徴を表現している。様々な発酵技術に取り組む：65%はクローズドトップのステンレスタンクでポンピングオーバーしながら発酵とデレスタージュ。25%は小さいオーブントップで発酵し、パンチングダウンしながら果帽を管理する。10%はステンレスタンクで発酵。7日から12日間果皮といっしょに発酵後、樽に移しマロラクティック発酵を完了する。7%アメリカンオークの新樽、15%は2回目使用のアメリカンオーク、78%はフランスとアメリカのニュートラルオーク樽で10ヶ月間熟成する。マロラクティック発酵終了後、濾引きし、ブレンドと瓶詰する。

熟成 7%アメリカンオークの新樽、15%は2回目使用のアメリカンオーク、78%はフランスとアメリカのニュートラルオーク樽で10ヶ月間熟成

酸度 6.00g/L

PH 3.00g/L

残糖度 1.49g/L

受賞歴

ワイン・スペクテーター2019 92ポイント！&トップ・バリュー・ワイン (#5)

ワイン・エンスージアスト 92ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp