



## 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.

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 プティ・ヴェルド

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** 鮮やかなルビー色。チェリーとスマイレの力強い含みが互いに続き、草のような芳香や、バルサミコとチョコレートの貴重なアクセントが豊かにする。口に含むと、心地よいフレキシビリティに優しく支えられながらも、しっかりとした骨格とタンニンを感じる。果実味とバルサミコの含みが持続する長い余韻は、クラシックなスーパータスカンを素晴らしく表し、葡萄品種の個性を際立たせている。ブラックチェリー、ユーカリ、コーヒーの含みも特徴的で、フローラルなニュアンスにより増幅されている。力強いタンニンと、親しみやすくシルクのような口当たり、心地よいフルーティーさが長く続く。

**合う料理** 赤身肉、ジビエ、熟成チーズなどと好相性

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プティ・ヴェルド

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** キャンティ 地域

**気候** 温暖な気候

**地質** 粘土質土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 厳選された葡萄は完熟した状態で手摘みで収穫し、丁寧に除梗後、優しく圧搾し、温度管理した容器で醸造する。発酵は天然の酵母により始まり、約3週間スキンコンタクトし、毎日ポンピングオーバーを行い、色合いや風味を最大限抽出する。果皮と果汁を分離し、一部はステンレスタンク、一部は樽でマロラクティック発酵が進む。品種ごとにフレンチオーク樽で約1年熟成する。有機的な特徴を維持するために、清澄や安定化は行わず、瓶詰後少なくとも3ヵ月瓶内熟成後、リリースする。

**熟成** フレンチオーク樽で14ヶ月

## 受賞歴

ルカ・マローニ 96/99ポイント！

ジェームス・サックリング 93ポイント！

ワイン・クリティック 92ポイント！