



仕様

地域：スロヴェニア / ヴィバウスカ・ドリナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

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astingノート ルビー色。カシス、ダークチェリー、熟したプラム、ハイビスカス、スマイレの強いプーケを示し、林床、なめし革、森の下草、ナツメグ、クローブ、黒胡椒の香りも感じ、乾燥したサルビアの含みも表している。エレガントな口当たりで、柔らかく、心地よいタンニンとフレッシュさを伴い、バランスが取れている。エレガントで香り高いベリーが口の中に広がり、長く続く。複雑。

合う料理 地中海風スパイスのローストサーモン、スパイスの効いたローストチキンやマリネ、キノコのリゾット、ポルチーニ茸のカルパッチョ、軽食、ドライフルーツ

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール マンドリヤ（プルヴァチナ）、ロザ（チェスタ）、スタラゴラ（ヴェリケ・ザブリエ）、谷の真ん中に位置する。

葡萄畑の位置 ヴィパーヴァ渓谷の真ん中（スロヴェニア）

気候 暖かい地中海と冷涼な北部地域が交わる。谷底では、夜はより寒く、空気中の湿度が高い。豊かな果実味と適度なストラクチャーが特徴的。

地質 渓谷の低地は、溶けた泥灰土で構成され、粘土成分が多く、水の蓄えも多い。より強く、より肥沃な土壌は、力強い葡萄の成長を可能にし、ピノ・ノワールを適切に育む。

収穫 手摘み

醸造 コールドソーク、自然発酵、2週間のマセラシオン。発酵後、225Lの樽で熟成。

熟成 30% フレンチオークの225L新樽で2年間熟成。70%は2年目のフレンチオーク樽で熟成。

酸度 6.80g/L

PH 3.40

残糖度 1.40g/L