



## 仕様

地域：イタリア / トスカーナ

原産地呼称：イタリア / I.G.P.- トスカーナ・ロッソ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：サンジョヴェーゼ シラー

テイスト：辛口

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** ルビー色。ノーズはチェリー、カラント、ミックスベリージャムやほのかな花などたっぷりとしたフルーティーさを示す。エレガントな酸が、素晴らしいバランスをもたらしている。

**合う料理** 伝統的なトスカーナ料理などと好相性

**葡萄品種** 85% サンジョヴェーゼ、15% シラー

\*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

**テロワール** 砂岩やアルバレーゼをベースにした石質土壌。標高400~600m。良好な日当たり。

**気候** 温暖な気候

**地質** ガレストロとアルバレーゼ

**収穫** 2回に分けて手摘み収穫を行う。1回目の収穫では、発酵したワインを「支配」する最高のサンジョヴェーゼのブドウを早期に選果し、2回目の収穫では、サンジョヴェーゼとシラーのブドウを完璧に熟成させる。

**醸造** 最初に選果した葡萄は専用の部屋で乾燥させ、フルーティさを際立たせ、自然な濃縮感を得る。2回目に選果した葡萄はアルコール発酵を開始し、30hlのオーク樽で熟成とマロラクティック発酵を行う。自然な糖度を増すために厳選したワインを投入し、春まで再発酵させ、フルーティー、滑らかなフレッシュなワインを造る。

**熟成** 30hlのフレンチオーク樽で12ヵ月熟成

**酸度** 5.60g/L

**PH** 3.63

**残糖度** 8.00g/L

## 受賞歴

ルカ・マローニ 95ポイント!