



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 ガレストロとアルベレーゼ

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!