



仕様

地域：イタリア / シチリア

原産地呼称：イタリア / D.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

厳選されたシラー種から生まれた、エレガントで洗練されたシチリアワイン！

生産者のカンティーネ・エウロパは、1962年にシチリアで設立された協同組合。土地との関係を大切に、「シピリアーナ」というシグネチャーで、高水準のワインを生産しており、このイ・モーリもシピリアーナのプロジェクトから生まれた。寿命が長く高品質なワインを造る為に、徹底した品質管理と技術向上の為に研究に力を入れている。軽いバナナ、ベリーの香り。がっしりとしながらも繊細なタンニンが儂なさを生む。ヴェルヴェットのように滑らかで構造的なフルボディ。典型的な地中海料理の肉の煮込みやローストによく合う。

イ・モーリとはムーア人を示す言葉。ムーア人の男性とシチリアの女性の伝説に由来する、王冠をかぶった男女の顔を表すシチリアの伝統的な陶器をモチーフとした美しいラベルは、手土産やギフトにもおすすめ。

テイスティングノート スミレ色がかった深い赤色。ノーズはブラックベリーや赤果実のフレッシュな含みを示し、ほのかなバナナと胡椒を伴う。フルボディでフレッシュな味わいを持ち、タンニンは素晴らしく滑らか。

合う料理 ロースト肉、脂ののった魚

葡萄品種 100% シラー

畑 / 醸造方法

テロワール 西シチリア

気候 地中海性気候

地質 シルト粘土質土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 温度管理したステンレス容器で発酵する

熟成 アメリカとフレンチオークの樽で6ヵ月熟成

酸度 5.60g/L

PH 3.4

残糖度 7.00g/L