



RIAL IGT VENETO ROSSO

リアルIGTヴェネト ロッソ

タイプ：赤辛口ミディアムボディ

原産地：イタリアヴェネト

葡萄品種：メルロー45%、カベルネソーヴィニヨン55%

ALC：14.5%

クラス：リアルIGT ロッソ

サービス温度：17°C前後



軽い

重い



相性のよい料理

グリルしたお肉、ジビエなど

コメント：

陰干しした葡萄がもたらす凝縮感、丸みを感じる味わいが
じっくり広がるクセになりそうな赤ワイン

ワインの背景：

・畑

このワインのブドウ畑の区画はブレガンツェの丘、アジアーゴ高原のふもとに位置します。大陸性気候のため、夏は暑く冬は寒いですが、この気温差によってブドウはより多くのポリフェノール化合物（アントシアニン、タンニン）と芳香を生成することができます。土壌は火山性凝灰岩でワインに酸味とミネラル感を与えます。

・ワイナリー

手摘みしたメルローとカベルネを色とアロマを引き立たせるため、換気の良い室内で15日間、平置きして乾燥させます。3週間ステンレスタンクで発酵させ瓶詰。さらに市場に出す前の3カ月間、味わいを最高の状態に上げるため休ませます。

・造り手 コルドヴィーゴワイナリー

コルドヴィーゴワイナリーは、ブレガンツェの丘の中心部に位置し、食とワインの街道であるトルコラートとブレガンツェのワイン街道沿いにあります。1923年にブドウ畑を購入し、それ以来ワインを醸造しています。ブドウ畑への情熱と丹精を込めたワイン造りは先祖代々受け継がれています。



商品番号	KITWAF074-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥2,600 (税抜)