

# カレル ワインノート

## Monica di Sardegna D.O.C.



古くから伝わるモニカ種から作られるワイン。典型的なサルデーニャの赤ワイン。伝統的に、野菜などを使ったアンティパスト、少し熟成されたチーズやジューシーな肉料理と合う。



## ワインノート

カレル ワインノート	
地面:	岩質で石灰岩質
気候:	冬も温暖な地中海性気候、ほどよい降水量、夏は暑いですが風が吹く。
収穫:	9月中旬頃に、ブドウが糖度210 gr/lに達するころ。
ワイン造り:	破碎、圧搾を軽く行う。24 ~ 26 で、マセラシオンを8日間行う。6時間ごとに10分間のリモンタージュ。
洗練:	5-6か月間ステンレス製の容器
瓶詰め:	窒素気体中で。44x26mmのコルク栓で。
解析データ:	アルコール度数12,5-13,5% vol.、酸味5gr/l (酒石酸)、糖度2,5 gr/l
官能特性:	赤ルビー色、紫がかった反射光を放つ。力強いが繊細な香りがあり、柔らかく、風味がよい。もちろんタンニンの風味があり、コクはミディアム。
ペアリング:	赤身肉のローストまたはジューシーな肉料理、フレッシュチーズや、やや熟成されたチーズとよい相性だ。
提供温度:	14 ~ 16°C
フォーマット:	375ml、750ml