

# シレーノ・リゼルバ ワインノート

## Cannonau di Sardegna D.O.C. Riserva



カンノナウを用いて作られる。サルデーニャの伝統、マルベリー、イナゴ豆、リコリスの香りを放つ。ステンレス製の容器で10か月間、オーク材の樽で10か月間寝かせる。肉のローストや熟成チーズと合わせる。



## ワインノート

シレーノ・リゼルバ ワインノ ート	
地面:	海拔230mの北東向きの土地。石灰質で若干の泥炭質。
気候:	冬も温暖な地中海性気候、ほどよい降水量、夏は暑い風が吹く。
収穫:	9月終わり、ブドウが糖度230 gr/l に達するころ
ワイン造り:	破碎、圧搾を軽く行う。22 ~ 24 で、発酵(マセラシオン)を12日間行う。6時間ごとに15分間のリモンタージュ。
洗練:	3300リットルのオーク材樽で10か月間、その後90日間を瓶で。
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13.5-14.5% vol.、酸味5.2gr/l (酒石酸)、糖度2.9gr/l
官能特性:	強い赤ルビー色、熟したキイチゴの香りがひろがり、木材やスパイスのスモークしたにおいも残る。丸みのある味だが、情熱的で風味がよく、口の中で尾を引く。
ペアリング:	赤身の肉のロースト、鹿やイノシシなどの肉料理、カモやキジなどの料理、ペコリーノチーズやカプリーノチーズに合う。
提供温度:	18°C
フォーマット:	750ml、1.5L