

シレーノ ワインノート

Cannonau di Sardegna D.O.C.



カンノナウ種から生み出されるワイン。果皮のマセラシオンを長くおこなう(使用木材に関して改良)。赤身の肉やよく熟成されたチーズと合う。



ワインノート

シレーノ ワインノート	
地面:	北東に面している、石灰質で礫をわりと多く含む土壌
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、ブドウが糖度230 gr/l に達するころ
ワイン造り:	破碎、圧搾を行う。10日間 24-26 で発酵(マセラシオン)行う。6時間おきに10分間リモンタージュ。
洗練:	INOX製容器
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13-14% vol.、酸味5.4gr/l (酒石酸)、糖度1.8 gr/l
官能特性:	赤ルビー色、植物の香りが心地よく、森林の香りを放つ。風味がよく、コクが強く、口に長く残る。
ペアリング:	赤身肉のロースト、狩人料理、熟成チーズやサラミに合う。
提供温度:	18°C
フォーマット:	375ml、750ml