

RED WINE



TENUTA CHICCHERI



ALPOLICELLA SUPERIORE  
RIPASSO

2019

ヴァルポリチェッラ・スベリオレ

リパッソ

2019



伝統的なリパッソ法で造られたワインです。色はルビー・レッド、香りは赤系果実。ジビエ(野生鳥獣)の肉、ローストした家畜肉と良く合います。

生産地区	トレニャーゴ、ヴェローナ
土壌	石灰質
ブドウ畑の標高	海拔400m
植樹密度	ヘクタールあたり9000本
仕立て方	ギュイヨ
品種構成	コルヴィーナ50%、コルヴィオーネ30%、 ロンディネッラ20%
除梗	なし(全房発酵)
浸漬	発酵前の低温浸漬を実施
発酵	温度管理をしたステンレスタンクにて、伝統に 従いアマローネの搾り後の果皮とともに
压榨	低圧で優しく
熟成	容量225リットルのフレンチオーク樽にて12ヶ月 (すべて古樽)
瓶熟成	6ヶ月
色	ルビー・レッド
香り	熟したチェリー、赤系果実、スパイス
味わい	辛口で滋味深く、調和に満ちる
サーヴィス温度	18℃
相性料理	赤身の肉、ローストした家畜肉
アルコール度数	14%
残糖	リットルあたり3~5グラム
総酸	リットルあたり6.3グラム
熟成能力	10年

CAMPO  
delle  
STRIE

輸入者

株式会社オット・エ・メッツォ  
〒171-0014東京都豊島区池袋4-28-2 ARIA1F  
Tel : 03 (5950) 6091 E-mail : info@ottoemezzo.jp  
www.ottoemezzo.jp