

RED WINE



TENUTA CHICCHERI



CAMPO
delle
STRIE

A MARONE DELLA VALPOLICELLA
CAMPO DELLE STRIE
2016

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ
カンポ・デッレ・ストゥリエ 2016

アマローネは、この地方における最も優れたワインのひとつで、その際立った特徴から専門家の高い評価を得ています。原料となるのは、私どもが作る最高のブドウで、伝統の勧めに従いつつ、90~120日間乾燥させられたものです。熟成はフレンチオーク樽で36ヶ月。色はルビー・レッド、香りには赤系果実やスパイスが感じられ、味わいは優雅ながらも厳かなところがあり、フル・ボディです。アマローネは、熟成したチーズ、ジビエ（野生鳥獣）の肉と、最高のマリアージュを見せてくれます。

生産地区	トレジャーゴ、ヴェローナ
土壌	石灰質
ブドウ畑の標高	海拔400~450m
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15%、レボ&シラー5%
収穫	10月前半の2週、手収穫
乾燥工程	湿度を調節した乾燥室で約120日
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
熟成	容量225リットルのフレンチオーク樽にて36ヶ月 (30%新樽、70%古樽)
瓶熟成	24ヶ月
色	濃いルビー・レッド
香り	チェリー、プラム、小粒の赤系果実、ヴァニラ、 チョコレート、甘草
味わい	フル・ボディ、厳か、フレッシュで、優雅
サーヴィス温度	16~18℃
相性料理	ローストした家畜肉、ジビエ（野生鳥獣）、熟成した チーズと。ワインのみで楽しむのもよし
アルコール度数	15.5%
残糖	リットルあたり3~5グラム
総酸	リットルあたり6.7グラム
熟成能力	15~20年

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