

RED WINE



TENUTA CHICCHERI



ALPOLICELLA SUPERIORE
CAMPO DELLE STRIE

2017

ヴァルポリチェッラ・スペリオレ

カンポ・デッレ・ストゥリエ

2017

短期間乾燥させたブドウを用いたワインです。乾燥工程のあと、フレンチオーク樽にて24ヶ月熟成させました。濃いルビー・レッド色をしていて、赤系果実、シナモン、胡椒の香りはかぐわしいものです。味わいは辛口で優雅、余韻は長く続きます。ジビエ（野生鳥獣）の肉、グリルした赤身の肉、ローストした家畜肉によく合うでしょう。



CAMPO
delle
STRIE

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90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
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24ヶ月 (すべて古樽)
瓶熟成	18ヶ月
色	濃いルビー・レッド
香り	チェリーのリキュール、小粒の赤系果実、プラム、 胡椒、シナモン
味わい	優雅で余韻が長い
サーヴィス温度	16~18℃
相性料理	野獣肉、ローストした家畜肉、赤身の肉、 グリルした家畜肉
アルコール度数	14.5%
残糖	リットルあたり3~5グラム
総酸	リットルあたり6.5グラム
熟成能力	15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