

Casale Marchese



Rosso Eminentza

ぶどう品種：メルロー、カベルネソーヴィニヨン、チェザネーゼ、モンテプルチアーノ

ぶどう園：カザーレ・マルケーゼ。仕立てはコルドン式で土壌は火山質。ぶどうの木は1ヘクタールに4000本で、1本の木あたりの平均収穫量は2キロです。

製造工程：手作業で収穫し、軸を取り除く粉碎機にかけて厳選された酵母を加えます。24°～26°の温度調節をしながら発酵させ、ソフトプレス機にかけて分類します。ステンレススチールでマロラクティック発酵を行い、冷却酒石安定を2月にして、2月から3月にかけて瓶詰めをします。

香りの特徴：このワインはチェリーやいちご、プルーンのようなフルーティーな香りがします。また、熟成したワインのように、リコリスやコーヒー、グリーンペッパーなどのスパイシーなニュアンスをも感じさせます。

味の特徴：はっきりとしていながらも柔らかく、バランスのとれたタンニンを感じられます。

合う料理の例：トマトベースのパスタ、フライ料理、肉料理、ローマの郷土料理、ハンバーガー、BBQ、焼き鳥など

テクニカルノート

アルコール度数：13%
残糖量：0.0g/l
総酸度：5.4g/l
pH：3.7
エキス量：32g/l
内容量：750ml