

# Casale Marchese



## Marchese De' Cavalieri

ぶどう品種：メルロー、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン

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1.5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。28°～30°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、樽で12か月保管します。ブレンディングと瓶詰めは2月から3月です。

香りの特徴：チェリーやベリーのようなフルーティーな香りがするとともに、ヴァニラ、リコリス、シナモン、ナツメグのニュアンスも残します。

味の特徴：上品でエレガントな味わいで、力強すぎず、タンニンを優しく感じられます。風味がよく、コクがあります。

合う料理の例：フィレ肉、馬肉、鹿肉、イノシシ肉、和牛など

### 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：3.73  
エキス量：32g/l  
内容量：750ml