

ブランド名(和) スコラ・サルメンティ
ブランド名(英) Schola Sarmenti
商品名(和) スコラ・サルメンティ ディチョット
商品名(英) Schola Sarmenti Diciotto
格付 I.G.T. サレント

限定



生産国	イタリア	商品コード	64321
生産地域	プーリア	JANコード	8032745260243
生産者名	テルレンタ	アルコール度数	18 % vol
生産者名(英)	Terrulenta	適温	16 ~ 18
生産年	2019年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	6,500円
容量	750ml		
ぶどう品種	プリミティーヴォ100 %		

アルコール度数18%。平均樹齢85年。14ヶ月フレンチオーク樽で熟成。よく熟した果実香、チョコレートやコーヒーの重厚な香り。口に入れた瞬間からしっかりと熟成した葡萄の凝縮感をたっぷり感じる。タンニンや酸が柔らかく広がっていき、深く心地よい余韻が長く続く。

色・香・味わい

▶色合いについて

深みのある赤紫色。

▶香りについて

よく熟した赤い果実の香り。タバコやチョコレート、コーヒーのアロマを感じる。

▶味わいについて

口に入れた瞬間からしっかりと熟成した葡萄の凝縮感をたっぷり感じる。バターを思わせる深く重厚な味わい。タンニンや酸が柔らかく広がっていき、深く心地よい余韻が長く続く。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

約平均樹齢85年の古木。栽培方法はアルベレッロ(株作り)方式。気候は暖かく乾燥した地中海性気候。収量は2,100~2,940kg/1ha、植樹密度は4,200本/ha。少し遅めに収穫。

▶製法について

すべて手摘みで丁寧な収穫。14ヶ月フレンチオークで熟成し、その後12ヶ月以上瓶で内熟成。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	12.2
単品重量(kg)	2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	33.5 × 28.5 × 20
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32 × 8 × 8

受賞歴

2011年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | シルバー
2008年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 91点 / 100点満点
年 ヴィンテージ | パーカーポイント | 93点 / 100点満点



このワインに合う料理は？

ランプステーキ、Tボーンステーキ、オッソ・ブーコ