

ブランド名（和）カブレオ
ブランド名（英）Cabreo
商品名（和）カブレオ ブラック
商品名（英）Cabreo Black
格付 I.G.T. トスカーナ

限定



生産国	イタリア	商品コード	613890
生産地域	トスカーナ	JANコード	8001670180056
生産者名	アンブロージョ&ジョヴァンニ・フォロナリ	アルコール度数	15 % vol
生産者名（英）	Ambrogio e Giovanni Folonari	適温	18 ~ 20
生産年	2016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	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	5,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

キアンティ・クラッシコの小さい丘で栽培されたピノノワール100%で造る、数量限定の特別なキュベ。熟したプラム、紅茶、ドライフラワーなどの複雑な香り。滑らかな口当たり、上品なタンニン、酸はしっかり。

色・香・味わい

▶色合いについて
ややオレンジがかった淡いルージュ。

▶香りについて
少し熟したプラムのような、ほのかに甘酸っぱい香りに、紅茶、ドライフラワーなどの複雑なブーケが広がる。

▶味わいについて
味わいは滑らかで、上品なタンニンがあり、赤い果実のドライな味わいが広がる、しっかりとした酸味が心地よい味わい。

受賞歴

2018 , 2020年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 92点 / 100点満点

栽培方法・製法

▶栽培方法について
標高450m。9月下旬に手摘みで収穫。1本当たりの葡萄収量は1kg以下に制限。

▶製法について
果皮成分を抽出するために、発酵前のもろみを低温で循環させる発酵前低温浸漬を1週間程行い、色調とアロマを引き出す。その後28 に温度管理されたステンレスタンクにてアルコール発酵。マロラクティック発酵は同じステンレスタンクにて22 - 23 で行われる。新樽でない500lのトノーで最低1年熟成。その後瓶内で最低1年落ち着かせてからリリース。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行 (cm)	31 × 26 × 19
ケース重量 (kg)		単品サイズ 高さ×幅×奥行 (cm)	30 × 8 × 8
単品重量 (kg)	1.37		

このワインに合う料理は？

ランブステーキ、仔羊のロースト、すき焼き、鴨の炭火焼き