

ブランド名(和) アジェンダ アグリコーラ コンパリーニ  
ブランド名(英) Azienda Agricola Comparini  
商品名(和) レ ピエトリーネ  
商品名(英) Le Pietrine  
格付 I.G.T. トスカーナ

限定



生産国	イタリア	商品コード	613931
生産地域	トスカーナ	JANコード	
生産者名	アジェンダ アグリコーラ コンパリーニ	アルコール度数	14.5 % vol
生産者名(英)	Azienda Agricola Comparini	適温	16 ~ 20
生産年	2017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)	5,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン50% メルロー50%		

18ヶ月間バリック熟成。タンニンとコクのバランスが良い辛口のフルボディ。ブラックチェリー、ドライベリー系の凝縮した果実味に、ビターチョコレート、クローブ、バルサミコの風味と、滑らかなタンニンが混じり合う。1本筋の通った酸味のおかげで、ジューシーさも感じられる立体的な味わい。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

深みのあるルビーレッド。

### ▶香りについて

ブラックチェリー、カシスの豊かな果実香に、ドライトマトやカカオ、クローブ、バルサミコの複雑性に富んだニュアンス。

### ▶味わいについて

タンニンとコクのバランスが良い、辛口のフルボディ。ブラックチェリー、ドライベリー系の凝縮した果実味に、ビターチョコレート、クローブ、バルサミコの風味と、滑らかなタンニンが混じり合う。1本筋の通った酸味のおかげで、ジューシーさも感じられる、立体的な味わい。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

### ▶製法について

葡萄は手摘みで収穫する。温度管理下に置かず、ステンレスタンクで自然発酵。滓引き後バリックへ移し、マロラクティック発酵、18ヶ月間熟成。別々に醸造したメルローとカベルネをブレンドし、無濾過で瓶詰め。総SO2量43mg/l。生産量3,150本。

## サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	7.4
単品重量(kg)	1.1

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	18 × 26 × 31
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7 × 7

## 受賞歴

## このワインに合う料理は？

ボロネーズ(ミートソース)、Tボーンステーキ、オゾン・ブーコ