ブランド名（和）　テヌータ・ディ・ノッツォーレ
ブランド名（英）　Tenuta di Nozzole
商品名（和）　ノッツォーレ　イル・パレート
商品名（英）　Nozzole Il Pareto
格付　I.G.T. トスカーナ

限定

生産国	イタリア	商品コード	614413
生産地域	トスカーナ	JANコード	8001670154453
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	14.5～15.5 % vol
生産者名（英）	Ambrogio e Giovanni Folonari	適温	16 ℃ ～ 18 ℃
生産年	2018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)	10,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100 %		

カベルネ・ソーヴィニヨン100%のスーパー・トスカーナ。10月下旬に収穫した完熟葡萄を醸造し、フレンチ・オークの小樽で16～18ヶ月熟成。鮮烈なカシスの香りやヴァニラ、コーヒー、葉巻などの香り。豊富なタンニンと心地よい酸が特長。

色・香・味わい

▸色合いについて
黒っぽいほど深く濃いルビーレッド。

▸香りについて
鮮烈なカシスの香りやヴァニラ、コーヒー、葉巻などの複雑な香りが絡み合う。芳香の高さは特筆出来る。

▸味わいについて
豊富なタンニンと心地よい酸が特長。口に含むとしっかりとした骨格と共に、エレガントな果実味を実感出来る。

栽培方法・製法

▸栽培方法について
標高350m付近に位置する単一畑のカベルネソーヴィニヨンのみを使用。植樹密度は3,000～5,000本/ha。平均収量は5.5t/ha(約35hl/ha)。完熟を待って10月下旬に収穫。

▸製法について
28℃の発酵温度でステンレスタンクにて発酵。醸し期間は約15日間。マロラクティック発酵後、フレンチ・オークの小樽で16～18ヶ月熟成(新樽と1年使用樽を使用)。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	18 × 35.5 × 26.5
ケース重量(kg)	11	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	33 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.51		

受賞歴

2018年 ヴィンテージ ┆ パーカーポイント ┆ 93点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ ┆ Jamessuckling（ジェームズ・サックリング） ┆ 95点 / 100点満点
2007年 ヴィンテージ ┆ Wine Spectator（ワインスペクテーター）┆ 93点 / 100点満点
2006年 ヴィンテージ ┆ Veronelli（ヴェロネッ
2000・2004・2017年 ヴィンテージ ┆ Gambero Rc
ソ）┆

このワインに合う料理は？

サーロインステーキ、鴨のロースト、仔羊のロースト

ワインで生活を楽しくする
株式会社スマイル　酒類事業部　〒135-0052 東京都江東区潮見2−8−10 潮見SIFビル
TEL 03-6731-2400　FAX 03-6731-2271　URL：http://www.smilecorp.co.jp/
Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved