

ブランド名(和) ジュリア・ネグリ
ブランド名(英) Giulia Negri
商品名(和) ジュリア・ネグリ ランゲ ピノ・ネーロ
商品名(英) Giulia Negri Langhe Pinot Nero
格付 D.O.C. ランゲ

定番



生産国	イタリア	商品コード	613866
生産地域	ピエモンテ	JANコード	8033424760016
生産者名	ジュリア・ネグリ	アルコール度数	13 % vol
生産者名(英)	Giulia Negri	適温	16 ~ 18
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	ミディアム~フルボディ	希望小売価格(外税)	3,300円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

ラズベリーやイチゴ、サワーチェリーのような赤い果実の香りとスパイスや樽熟成由来のトースト香が感じられる。赤い果実のような甘酸っぱい果実味と引き締まった酸、細やかなタンニン、複雑な余韻が楽しめる。

色・香・味わい

▶色合いについて

赤みがかったやや濃いめのルビーレッド。

▶香りについて

ラズベリーやイチゴ、サワーチェリーのような赤い果実の香りとスパイスや樽熟成由来のトースト香が感じられる。

▶味わいについて

凝縮感のあるフルボディ。赤い果実のような甘酸っぱい果実味と引き締まった酸、細やかなタンニン、複雑な余韻が楽しめる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

標高500mの北向きの冷涼な畑で栽培。

▶製法について

ステンレスタンクで発酵後、2年使用樽(225Lバリック)で6ヶ月、トノー(500L樽)で6ヶ月、瓶内で8ヶ月熟成。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.4
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	17 × 25.5 × 31
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5

受賞歴

このワインに合う料理は？

牛肉のカルパッチョ、骨付き豚肉の炭火焼き、ローストチキン