ブランド名（和）　ペトローロ
ブランド名（英）　Petrolo
商品名（和）　ペトローロ　イナルノ　ロッソ　オーガニック
商品名（英）　Petrolo Inarno Rosso Organic
格付　D.O.C. ヴァル・ダルノ・ディ・ソプラ

定番

生産国	イタリア	商品コード	64352
生産地域	トスカーナ	JANコード	8007991441722
生産者名	テヌータ・ディ・ペトローロ	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名（英）	Tenuta di Petrolo	適温	16 ℃ ～ 18 ℃
生産年	2021年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（無）
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)	2,307円
容量	750ml		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ100 %		

2013年に新設されたD.O.C.ヴァル・ダルノ・ディ・ソプラの組合長に就任したペトローロのオーナー、ルカ・サンジュスト氏が、魂であると語るトリオーネのセカンド的存在のワイン。

色・香・味わい

▸色合いについて
紫がかった鮮やかなルビーレッド。中心部は黒みがかっていて、周縁部がきれいなグラデーションとなっている若々しい色合い。

▸香りについて
チェリー、アメリカンチェリーのような生き生きとした果実香とスミレなどの赤い花を連想させる豊かな香り。微かにローズマリーやオリーブなどのニュアンスが感じられる。

▸味わいについて
果実の凝縮感が楽しめるミディアム～フルボディの辛口。凝縮された赤い果実の味わいと豊かなタンニン、爽やかな酸味とのバランスが取れた、滑らかな味わいが楽しめる。時間と共にこれらの要素がきれいに混ざり合って深みのある味わいがでてきて、ポリフェノールの旨み、甘みや長い余韻が楽しめる。

栽培方法・製法

▸栽培方法について
ペトローロで栽培収穫されたブドウのうちトリオーネに使用しない、若い樹齢のサンジョヴェーゼを使用。

▸製法について
コンクリートタンクにて発酵。樽熟成無し。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	30 × 32 × 24
ケース重量(kg)	13.8	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	29.5 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.2		

受賞歴

このワインに合う料理は？

生ハムとサラミの盛り合わせ、ボロネーズ(ミートソース)、Tボーンステーキ、地鶏むね肉のロースト、牛ほほ肉ラグーソースのパスタ

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ー8ー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