

## 商品名 (伊) TOSCANA IGT ROSSO GOVERNO ALL'USO TOSCANO [TUSCANTE]

商品名 (日) トスカーナ ロッソ ゴヴェルノ・アッルーゾ・トスカーノ 【タスカンテ】

原産地呼称等 IGT(IGP)

生産者情報 ボッテール

生産地域 トスカーナ

葡萄畑

土壌 ガレストロ土壌(砂礫混じりの石灰質粘土)

葡萄品種 サンジョヴェーゼ 90%、  
カナイオーロとマルヴァジア・ネーラ合計10%

ALC.度 13.5%

タイプ 赤/辛口/フルボディ

飲用適温度 18-20℃



製造方法 ワインの一部を構成する葡萄は9月中旬に収穫し、除梗破碎後27-28℃でマセラシオン、約2週間ステンレスタンクでアルコール発酵し、定温ステンレスタンクで醸造します。残りは、晩秋まで樹上乾燥し、糖分を凝縮させた状態で収穫。短期間マセラシオンします。2つのワインをブレンドし樽に入れ、2度目のゆっくりとしたアルコール発酵を行い、グリセリンの形成が促進し、ワインに柔らかさと丸みを与えます。MLF発酵が完全に終え、約5ヶ月熟成します。

メモ 輝かしい伝統の地、トスカーナへのオマージュと新しい解釈として誕生したワイン。トスカーナ特有のガレストロ(石交じりの石灰質粘土)土壌で葡萄を育て、発酵を終えたワイン100Lに対し、樹上で自然乾燥させた葡萄5kgを加えて再発酵させる、トスカーナ伝統のゴヴェルノ法で醸造しています。  
花と完熟したチェリーや赤い果実のアロマ。ダイナミック、かつまろやかな味わい。タンニンの存在感が前に出すぎず、バランスの取れた酸がこのワインの汎用性を高めています。



## 商品情報

商品番号 796-007

参考小売価格 ¥1,800

容量 750ml

入り数 12

単品重量 1.25 Kg

単品サイズ 079x 079 x298 (WxDxH) mm

カートン重量 15.5 Kg

カートンサイズ 345x 260 x310 (WxDxH) mm

単品商品コード



8 008863 064810

集合包装用商品コード

8008863322804