

MEMO'S CO., LTD.

株式会社メモス 大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町2-2-7 イタリアビル 06-6264-5151

表示価格は税抜き価格です

商品名(伊) LAZIO IGT ROSSO PETIT VERDOT

商品名(日) ラツィオ IGT ロッソプティ・ヴェルド

原産地呼称等 IGT (IGP)

生産者情報 カザーレ・デル・ジリオ

生産地域 ラツィオ州

葡萄畑

土壌

葡萄品種 プティ・ヴェルド 100%

A L C . 度 13.0%

タイプ 赤/辛口/フルボディ

飲用適温度 16-18℃前後

製造方法 完熟のプティ・ヴェルドの一部は甘いタンニンの抽出を促すためタンク中にすのこを設けて果帽が浮かばないようにした「サブマージド・キャップ・マセレーション」で約15日間、26-28℃で発酵、発酵初期は液をいったん抜き取り、果帽を空気に触れさせて再び液を戻してタンニンなどの抽出を促す「デレスタージュ」も適時行います。残りのブドウは、同じく発酵中にピジャージュ(パンチングダウン)を頻繁に行い美しい色調を抽出します。その後一部をステンレスタンクに、残りを機の樽に移しMLF、最後はバリックで8-12か月熟成します。ボトリング後約6か月間瓶熟します。

メモ 青みがかったルビーレッドをしています。チェリー、ミルトやジュニパーベリーのような果実やハーブの香りがします。ピロードのようになめらかなタンニンと、エレガントなストラクチャーをしており、フィニッシュには白胡椒を感じる、優雅で長い余韻が楽しめます。

プティ・ヴェルドはボルドーの晩熟品種で、冷涼なご当地では完熟するのが難しいといわれていますが、アグロ・ポンティーノのテロワールに驚くべき適性を見せ、温かい陽光と爽やかな海風が吹く同社の畑では毎年理想的に完熟します。わずかにブレンドするだけでワインの個性を変えるといわれるほどの個性を持つ葡萄品種100%の希少性の高いワインです。ローストビーフや赤身肉のグリル、熟成チーズとよく合うでしょう。スモークしたおつまみにも良くあいます。



商品情報

商品番号 720-017

単品商品コード

参考小売価格 ¥2,900

容量 750ml

入り数 6

単品重量 1.30 Kg

単品サイズ 075x 075 x358 (WxDxH) mm

カートン重量 8.1 Kg

集合包装用商品コード

カートンサイズ 160x 240 x330 (WxDxH) mm

