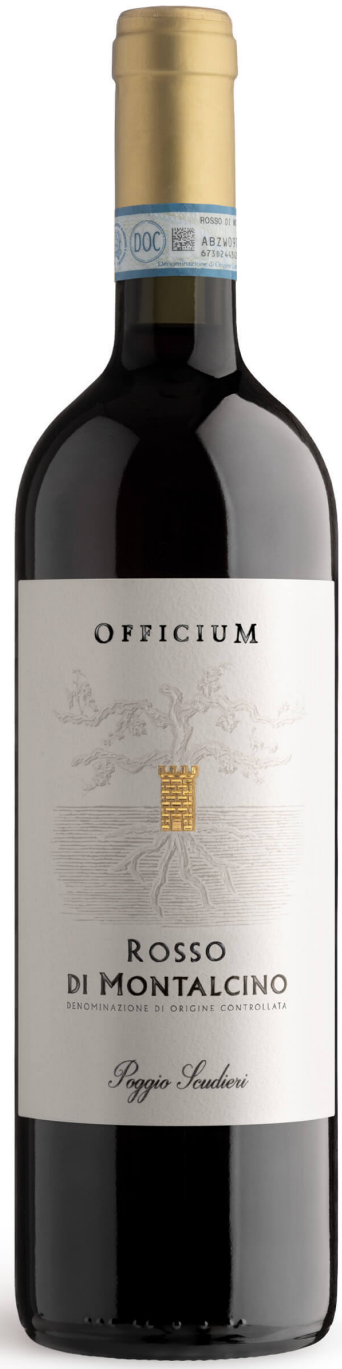
Poggio Scudieri

MONTALCINO

Officium / Rosso di Montalcino DOC



ブドウ 100% Sangiovese grosso

生産エリア Montalcino

高度 海抜250～400メートル

土壌の種類
化石が豊富な土壌で、泥灰土とアルベレス、中程度の粘土、石灰岩に富み、トファス片岩が混じっています。
肥沃度が低く、浅い傾向にある石灰質土壌。
始新世起源の土壌で、pH
が弱アルカリ性で中程度の混合物です。

アルコール 14 % vol.

発酵
温度20～26℃で10～12日間のアルコール発酵後、ステンレススティールで28℃で15日間マセラシオンし、ポンピングオーバーとデレスタージュ技術を用います。
その後、マロラクティック発酵、ラッキング、亜硫酸化。

エージング
大樽とスチールタンクで少なくとも12ヶ月、マイクロオキシジェネーションで熟成。

テイスティングノート ガーネットの反射を伴うルビー色。
ノーズでは、フルーツとスパイス、モレロ
チェリー、プラムの香りがします。
口に含むと、しっかりとした骨格と存在感のあるタンニンがあります。
スパイシーなノートと長い余韻で終わります。

フードペアリング 赤身肉、ジビエ

0,75 l

Oaked