

Podere Ranieri

ポデーレ・ラニエーリの近くには典型的なトスカーナの風景を彷彿させる道がある。地中海性の森林で覆われなだらかな丘によって形成された谷を通る道である。この辺り一帯は肥沃な土壌が広がりこの近辺の農業従事者は耕作と手入れが常に必要であることを知っている。鉄分、そして鉱物が豊富でこのあたりにはかつて鉱山があった。遠くないところに海があり、エルバ島があり、湾から吹く風が新鮮だ。湿った塩辛さを感じさせる。馬、オリーブの木といった自然と一体となったポデーレラニエリではブドウの樹を育て、貴重な自然遺産である古いブドウ畑を保護し、この土地のユニークさを伝えることが仕事でもある。

栽培面積: 3.5 オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Solo Merlot 2018 D.O.C. Toscana

度数: 12.5 - 生産本数: - 赤 Rosso

¥6,000 税抜

¥6,600 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% メルロ



コメント / Commento / Comment:

完熟したプラムとブラックベリー、ダークチョコレートに少しタバコのニュアンス。アタックは滑らかだが口中のボリューム感とこなれたタンニンがある。ソテーした牛肉、仔羊肉との相性が良い。

深みあるルビーレッドの色調からは、プラムやダークベリーの果実香に加え、ローストコーヒーやダークチョコレート、リコリスのニュアンスが優雅に立ち上ります。口に含むと、とろりとジューシーな果実味に滑らかなタンニンが調和し、余韻にはミントの清涼感とダークチョコの風味が長く続きます。個性派メルローとして、グリル料理や熟成チーズとのペアリングにも最適です。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 7 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - ベリー, Frutto di bosco, Berries - スパイス系, Speziato, Spicy -
チョコレート, Cioccolato, Chocolate - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - タバコ, Tabacco -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-フル Medium to Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 高貴 - Duro - Strong

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 中間的 Meta'

