



## ヴィラ・パンピーニ カベルネ・ソーヴィニヨン Villa Pampini Cabernet Sauvignon

|        |               |
|--------|---------------|
| 商品コード  | ITCE508       |
| JANコード | 8011510010696 |
| ワイナリー  | チェヴィイコ        |
| 生産国    | イタリア          |
| 産地     | エミリア・ロマーニャ州   |
| ヴィンテージ | 2021          |
| 色/味わい  | 赤/ミディアムボディ    |
| ぶどう品種  | カベルネ・ソーヴィニヨン  |
| 容量/入数  | 750ml/12      |
| キャップ   | スクリーキャップ      |
| アルコール  | 12.00%        |

### 醸造方法

温度制御されたステンレススティールタンクで選抜酵母を用いて25℃で7日間アルコール発酵。果皮をソフトに圧搾し、上澄みをタンクに移してさらにアルコール発酵を完了。マロラクティック発酵前に澱引き。最終的な澱引き後、タンク内で熟成。

### コメント

濃厚な赤色。ハーブのような繊細な香りにチェリーのスパイスが少し加わっています。味わいには丸みがあり、プルーンを思わせます。

### 供出温度

16-18℃

### ペアリング

どんな料理にもあい、調味した米料理やパスタ、ロースト又はグリルした肉、チーズなどに最適です。

標準小売価格            ¥ 1,380 (税込 ¥ 1,518)