ILATIUM
MORINI



45-11
ROSSO VERONA IGT

45-11
ロッソ　ヴェローナ　IGT



香りは力強く広がり、コーヒーやココアを思わせるロースト香に、黒胡椒のようなスパイシーさが感じられます。ミントやオレガノといった爽やかなハーブの香りや、チェリーなどの果実のアロマが重なり、非常に複雑なワイン。

生産地
ヴェネト州

生産者
イラティウム　モリーニ

葡萄
コルヴィーナ、カセッタ、クロアティーナ

生産場所
メッツァーネ・ディ・ソット、イッラーシ渓谷

土壌
粘土質石灰岩土壌

標高
海抜150メートル以上

栽培方法
グイヨー

栽培密度
4,000本/ha

生産量
15,000本

収穫時期
9月下旬から10月上旬

醸造方法
ブドウの茎を取り除き、圧搾した後、
デレスタージュとルモンタージュを行いながら、
12～15日間かけて発酵を管理します。

熟成
フランス産およびアメリカ産オーク樽：
24ヶ月
瓶内熟成：8ヶ月

ペアリング
豚スペアリブのグリル、トリッパの煮込み、
煮込み肉

アワード
-2016-
MUNDUS VINI 2023 Spring Tasting 金賞
James Suckling - 91 points
-2013-
MUNDUS VINI 2021 86 points

アルコール度数	サービング温度
14.5 %	14-16 °C