PODERE
CASANOVA



MANE

TOSCANA IGT SUPERTUSCAN

マーネ

トスカーナ　IGT　スーパートゥスカン



エレガントなルビーレッドの色、サクランボ、プルーン、スパイシーな口当たり。タンニンがありながら、バランスが取れている為飲みやすく、ワインだけでも楽しめます。

生産地
トスカーナ州

生産者
ポデレ　カサノーヴァ

葡萄
サンジョヴェーゼ　60%
カベルネソーヴィニヨン、
メルロー、プティヴェルド　40%

生産場所
モンテプルチアーノ地区

土壌
砂質粘土質土壌

標高
海抜252-271メートル

栽培方法
コルドン仕立て

栽培密度
6250本/ha

生産量
55,000本

収穫時期
9月下旬

醸造方法
全ブドウをステンレスタンクで約15～20日間
発酵させた後、1000Lのフランス産オーク樽に
移し、約3～4ヶ月間熟成させます。
約10日間マセラシオンを行った後、
ステンレスタンクで12ヶ月間熟成させ、
その一部を約3～4ヶ月間、10　Hlのフランス産
オーク樽で熟成させます。

熟成
ステンレスタンク：12ヶ月
フランス産オーク樽：3-4ヶ月
瓶内熟成：最低6ヶ月

ペアリング
ハード　チーズ、赤身の肉

アワード
James　Suckling　91点

アルコール度数	サービング温度
14 %	16-18 ° C