PODERE
CASANOVA



IRRIPETIBILE
TOSCANA IGT SUPERTUSCAN

イリッペティーヴィレ
トスカーナ　IGT　スーパートゥスカン



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　65%
メルロー、　プチヴェルド、
カベルネソーヴィニヨン　35%

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
18.000本

収穫時期
9月下旬～10月上旬

醸造方法
ブレンドされた全ブドウをバリックや
トノーで15～20日間発酵させ、
その後、マセラシオンを約10日間行います。
マロラクティック発酵および熟成を
新樽のフランス産バリックで8～10ヶ月間、
瓶内熟成を最低12ヶ月間行います。

熟成
フランス産バリック（新樽）：8～10ヶ月
瓶内熟成：最低12ヶ月

ペアリング
ブルーベリーソースを添えた鹿のフィレ肉、
ソースがけの肉料理、ヴェネツィア風レバー

アワード
5　grappoli　Bibenda
Luca　Maroni　94点

ブルーベリー、チェリー、スミレ、ブラックチョコレート、エレガントなスパイスのノートを持つ、力強く広いノーズ。　力強いタンニンと素晴らしい心地よさ残る余韻。

アルコール度数
14.5 %

サービング温度
16-18 °C

BELLO TECCHIO