

Melrot Piave

メルロ・ピアーヴェ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	DOC Piave (ピアーヴェ)
	コード	I7-4
	年間生産量	
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Merlot (メルロ) 100%
	アルコール度数	12.5%
平均樹齢	17年	
土壌	ピアーヴェ川によって運ばれてきた石灰質の石や砂利が堆積した土壌。非常に水はけが良く、ミネラルが多く含まれているため、香りが豊かで生き生きとしたフレッシュなワインができる。	
平均収穫量	100hl/ha	
収穫方法	9月下旬、ポリフェノールまでしっかり完熟するのを待って、機械で一気に収穫する	
選別方法	大きさや熟度を見て選別を行う	
醗酵槽	ステンレスタンク	
醗酵温度	約20℃	
醗酵・マセラシオン	マセラシオンを10日間実施。醗酵はステンレスタンクで、温度を管理しながら行う。	
圧搾ワインの割合	なし	
熟成方法	ステンレスタンクで6～8ヵ月間熟成	
清澄・ろ過	ろ過を実施	
テイasting・コメント	紫色がかかったルビーレッド。ブラックベリーのようなベリー系果実のエレガントで心地良い香り。力強いフルボディタイプで、熟した果実の風味が心地よく広がる。ソフトでまろやかさのある味わいで、余韻も長く続く。	
食事との相性	チーズ全般、サラミ、生ハム、焼肉、ステーキ、しゃぶしゃぶ、牛丼、豚カツ、焼き鳥、鉄板焼き、ローストビーフ、鴨のロースト、など	