



LE MONDE

レフォスコD.O.C. 赤ワインコレクション



品種: レフォスコ・ダル・ペデュンコロ・ロツソ
原産地呼称: Doc フリウリ
土壌タイプ: 粘土質、石灰質、豊富なミネラル分

栽培方式: グイヨー
植栽密度: 4,300 本/Ha
収穫期: 9月下旬

醸造工程: 毎日ブドウの皮に穴を開ける作業と共に、温度管理された醸しが12~15日間続きます。ステンレスタンクでマロラクティック発酵が行われます。

熟成期間: 醸造より4-6 年
アルコール度数: 13%
飲み頃温度: 約 16-18°C
内容量: 1箱 6本入り (ボトル容量0,75 l)

色

すみれ色に輝くルビーレッド。

香り

熟したベリーの濃厚な特徴やスパイスの効いた印象的な香り。

味わい

上品で優雅な味わい。コク、ミネラル感、強くてなめらかなタンニンの特徴の絶妙なバランスが一口目から感じられます。

ペアリング

濃厚でこってりした料理の味に引けを取らずペアリングできます。赤身肉だけではなく、カルボナーラの濃厚な味も引き立てることができます。

www.lemondewine.com

