



LE MONDE

イナコ レフォスコ D.O.C. レ・イコーネ 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: 河川などの扇状地の土壌。ドロミテ山塊の石灰層を基にした粘土質、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: 10月中旬

醸造工程: 低温醸しと温度管理された発酵。これにより得られるワインはボトル詰めの前に数か月熟成され、続いてボトル内で精練されます。

熟成期間: 8-10 年
アルコール度数: 14%
飲み頃温度: 約 16-18°C
内容量: 1箱(または木箱) 6本入り(ボトル容量0,75 l)



色

グラスを傾けるとガーネット色に見えるルビーレッド。

香り

クロイチゴやチェリー、スミレの花の香りが鼻で感じられ、香ばしいニュアンスと強いミネラル感が交互に感じられます。

味わい

しっかりしたタンニンとアルコール感が感じられる濃厚な味。まろやかで豊かな味わい。

ペアリング

赤身肉のグリル焼きに最適。煮込み料理や長い調理時間を要するソースを使ったパスタ料理などの手の込んだレシピにも良く合います。または熟成期間の長いチーズにも最適です。

www.lemondewine.com

