

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

ノッテ・ア・サンマリノ

ベナコ・プレシアーノ・メルロー I.G.T.

メルロー品種のみ。セラーで寝かせた後、24か月間くらい瓶でも寝かせる。個性的で、何年間経っても風味が変わりなく残るワイン。濃いルビー色、熟した果実、チョコレートと甘草を思われる風味。エレガントな構成と滑らかさがこのワインの魅力。

格付

ベナコ・プレシアーノ・メルロー I.G.T.

造り方

手狩り・長時間マセラシオン・アルコール発酵・マロラクティック発酵

官能評価

濃い赤色、熟した果実、コーヒー、甘草とチョコレートの香り。味が滑らかと同時にしっかりした。亜硫酸塩が含まれています。

マリアージュ

肉の煮込み、ジビエ、ローストなどの赤身の肉料理に最適なワインです。食事の最後には、非常に熟成させたハードチーズと一緒に飲む興味深い瞑想ワインです。

亜硫酸塩を含む

イタリアで生産

