



泡 / 白 / **赤** / ロゼ / デザート

日付: / /

ワイン名: “イ・マンドルリ”

ヴィンテージ: 2013

格付: DOC サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ アルコール度数: 13.5%

生産者: ニコルッチ

生産地: エミリア・ロマーニャ州

ブドウ品種: サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ 100%

外観

色調: ピンクの色調のあるルビー

濃淡: 中程度

透明度: やや曇った

粘性: 中程度

香り

強弱: 中程度

複雑性: 中程度

クオリティ: 良質な

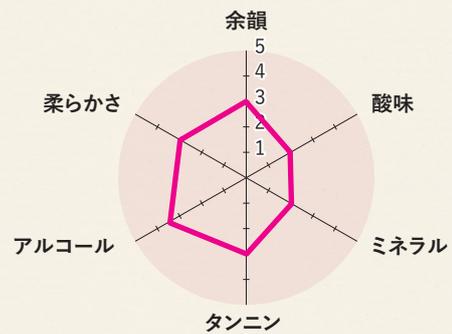
特徴: ストロベリー、ざくろ、バラ、ゼラニウム、茎っぱさ

味わい

ボディ: 中程度

バランス: 良い

特徴: なめらかな口当たり
やさしいタンニン



コメント:

温度はやや低めで
あまり大きくないグラスがよい。
家庭料理にも合わせやすい、親しみやすいワイン。

総合評価: ☆☆☆☆☆



泡 / 白 / **赤** / ロゼ / デザート

日付: / /

ワイン名: “トレ・ロッケ”

ヴィンテージ: 2014

格付: DOC サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ アルコール度数: 13.0%

生産者: ニコルッチ

生産地: エミリア・ロマーニャ州

ブドウ品種: サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ 100%

外観

色調: ガーネットがかかったルビー

濃淡: 中程度

透明度: やや曇った

粘性: やや強い

香り

強弱: 中程度

複雑性: 中程度

クオリティ: 良質な

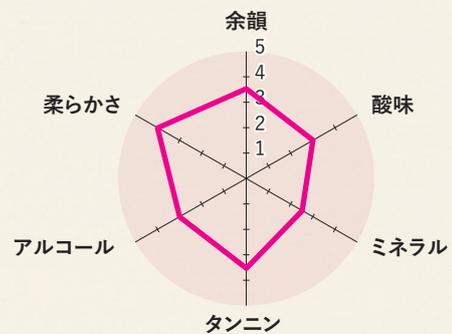
特徴: カシス、黒胡椒などのスパイス、シナモン、
コーヒー、セージ

味わい

ボディ: 中程度

バランス: 良い

特徴: アタックにボリューム感あり
バランスの取れた仕上がり



コメント:

スムーズにきれいな余韻が続く。まさに飲み頃。
ラグー、豚の香草グリル、鶏のディアボラなどに
合わせたい。

総合評価: ☆☆☆☆☆