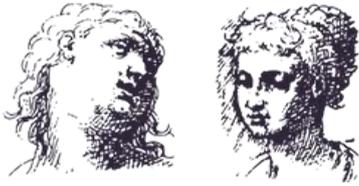


AZIENDA AGRICOLA  
INAMA



商品名： カルミニウム

Carminium

格付： Colli Berici DOC

ヴィンテージ： 2015

生産者： イナマ (Inama)  
1965年にジュゼッペ・イナマにより設立。息子のステファノが「イナマ」という名前を世界に知らしめ、今では3代目となる3兄弟が中心となり、ソアヴェだけでなくカルメネーレにも注力し、世界から注目を集めています。

生産地： ヴェネト州コッリ・ベリチ

畑： 標高50-250m (南向き)  
赤土を含んだ粘土、石灰質土壌

アルコール度： 14.5%

品種： カルメネーレ

醸造： 手摘みで収穫したぶどうを除梗、ステンレスタンクでマセラシオンと発酵を12日間行う。マロラクティック発酵後、バリック(新樽20%)で12ヶ月以上熟成。清澄はせず、軽くフィルターをかけボトリング。

味わい： 青紫がかった濃い赤色。ハーブやスパイス、黒い果実の香り。タンニンは柔らかく、力強さとエレガントさを兼ね備えたワイン。2015年がファーストヴィンテージ。

料理： 豚肉のグリル、ソプレッサ、鴨のラグー

商品コード： AI095

JANコード： 8029001000095

税別小売価格： ¥6,500

輸入元： パシフィック洋行株式会社

TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035

