AZIENDA AGRICOLA
INAMA

商品名： カルミニウム

Carminium

格付： Colli Berici DOC

ﾋﾞｨﾝﾃｰｼﾞ： 2015

生産者： イナマ（Inama）

1965年にジュゼッペ・イナマにより設立。２代目のステファノが1991年にボトリングを開始、代名詞と言えるソアヴェクラシコだけでなく、高品質赤ワインの醸造にも注力しています。現在はステファノの息子たち（マッテオ、アレッシオ、ルーカ）が中心となり、未来を見据えたプロジェクトへのチャレンジを続けています。

生産地： ヴェネト州コッリ・ベリチ

畑： オラトリオ・ディ・サンロレンツォ
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。

ラベル： 描かれているのは、オラトリオ・ディ・サンロレンツォの畑の真ん中に植わっている桑の木。カルメネーレの葉が秋に紅葉することから、桑の木も同じように赤で描いています。

料理： 赤身肉のグリル、サラミ、熟成チーズ

商品コード： AI095
JANコード： 8029001000095

小売価格： 7,150円（税抜 6,500円）

輸入元：パシフィック洋行株式会社
TEL: 03-5542-8034　FAX: 03-5542-8035