



# GAIOLE ガイオレ

I.G.T. Toscana Rosso  
I.G.T. トスカーナ・ロッソ



## ワインデータ

生産地域：ウルティモ・エレモ  
カーザ・アル・ヴェント, ガイオーレ・イン・キャンティ  
(シエナ県)

ブドウ品種名：サンジョベーゼ60% - メルロー40%

海拔：456 m

仕立て：コルドーネ・スペロナート

収穫：9月下旬 手摘み収穫

製造方法：温度管理の下で発酵

マセラシオン：12~15日間

熟成：ステンレスタンクとバリックで分割熟成後、瓶熟成3ヶ月以上

アルコール度数：13.5%

## テイスティング

鮮やかなルビー色。豊かな果実の香りが広がり、グラスを軽くスワリングすると胡椒やカンゾウなどのスパイシーな香りが立ち上り余韻も長い。しっかりとしたタンニンと生き生きした酸が心地よく、程よい余韻が楽しめる飲みやすい辛口ワイン。

適温：16° - 18°

相性のよい料理：ソース系パスタ

レストランシェフお勧め料理：イノシシソースのパッパルデッレ