

# “Le Ragose” CABERNET SAUVIGNON IGT

## カベルネ ソーヴィニオン IGT



**生産者:** Le Ragose

アマローネの造り手のレ・ラゴーゼが、あえてフランスのブドウ品種をイタリアで育て、より一般的に飲みやすいお酒に仕上げました。

世界的に生産されて親しまれているカベルネの味、香り、色をもちながら、どこかイタリアを感じることができる、フランスとイタリアの双方のいいところをとって造ったとても親しみやすく、また飲みたくなる味です。

フルボディーで長く続く後味で、コストパフォーマンスにも非常に優れているお勧めの一本です。とても口当たりがよく飲みやすく、またどんな食事にも合わせやすい逸品です。

**主な受賞:**

マイケルフランツ (Wine Review) 92ポイント獲得。

**Region 生産州:** Veneto

**Area 原産地:** Amarone della Valpolicella DOCG

**Grapes ブドウ品種:** Cabernet Sauvignon 100%

**Alcohol 度数:** 14%

**Production 製造方法:** カベルネ ソーヴィニオンをつかい、ステンレス樽で12日間発酵させた後、スラボニアオークで2年間熟成

**Ageing 熟成期間:** ステンレス樽で6カ月熟成させた後、さらにフレンチ オークで3年熟成

**Capability / year 平均生産量 / 年:** 15,000 bottles 本

**Taste 味:** カベルネソーヴィニオン種を使った、深く独特の味わい。フルボディーで長く続く後味

**Color 色:** ルビーレッド、バイオレット