



ENIO OTTAVIANI  
VINI E VIGNETTI

# 赤ワイン CACIARA

RIMINI D.O.P.  
SANGIOVESE SUPERIORE |  
先住民族のブドウ

## AWARDS



JAMESUCKLING.COM



0.75 lt 6 ボトル  
1.5 lt 6 ボトル  
3.75 lt 12 ボトル **SalvaSalva**



ブドウの品種  
Sangiovese



芳香  
独自の香り、  
心地よく強い



色  
真紅色



味  
ドライ、しつかりしたボディ、  
バランスが取れており、フルーティ



アルコール含有度  
13%



組合せ  
焼肉、チーズ、固ゆでのパスタ、  
ハム ソーセージ、焼き魚



提供する温度  
16/18° C



発酵槽  
セメント



熟成  
セメント  
大きな木製のバレル



ブドウ畑の向き  
南、南東



敷地  
San Clemente - Rimini



土壌  
フランス粘土質



標高  
40-60m. 海拔



樽栓  
ステルビン



一緒に飲む相手  
友人



収穫  
手摘み