テヌータ・サン・ヤコポ/オルマ・デル・ディアブロ
Orma Del Diavolo

力強さとしなやかさを併せ持つボルドースタイルの赤ワイン

樹齢 20 年以上のサンジョヴェーゼを主体にメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドしたボルドースタイル。力強さとしなやかさを併せ持ち、あらゆるタイプの料理と素晴らしい相性を魅せます。特にトスカーナの郷土料理ペポーゾ（牛スネ肉の赤ワイン煮込み）やビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ（T ボーンステーキ）と併せて楽しみたい赤ワインです。

【このワインに合う料理】
赤身肉のステーキ、コクのあるチーズ

品番	I06-0117
生産者（和）	テヌータ・サン・ヤコポ
生産者（英）	Tenuta San Jacopo
URL	https://www.tenutasanjacopo.it
生産地域・格付け	DOC ヴァルダルノ・ディ・ソプラ
年	2017
容量(ml)	750
ボディ	フルボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	14.5
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ 50% メルロー30% カベルネ・ソーヴィニヨン 20%
適温	13℃～16℃
栓の仕様	コルク
色	赤
タイプ	辛口
樽熟成	24 か月
品目	果実酒
JAN コード	8034073400100
参考小売価格	7,500 円（税込 8,250 円）

ENEOS Materials Trading Co., Ltd.