

## 仕様



地域：イタリア / プーリア

原産地呼称：イタリア / I.G.P.- サレント

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ネグロアマーロ

アルコール度数：12.4%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

5,000平方メートルの地下セラーでじっくり熟成される赤5代にわたる家族経営のワインメーカー。

濃いルビー色で、豊かで魅力的なノーズ。柔らかで繊細なタンニンは、ワインの調和を取るまろやかな風味。海風に浴した特徴的な土壌のテロワールが葡萄に気候の特徴を与えています。

ティスティングノート ルビー色。ノーズは赤や黒の果実を持つ。中位の強さのボディ。

合う料理 肉料理、ライトチーズなどと好相性。

葡萄品種 ネグロアマーロ

## 畠 / 醸造方法

**テロワール** 典型的な赤色をし、海風に浴した特徴的な土壌のテロワール。ブドウに気候の特徴がよく表れている。

**葡萄畠の位置** サレント

**気候** 高い気温の地中海性気候

**地質** 鉄分の豊富な土壌

**収穫** 9月

**醸造** 伝統的な赤ワイン醸造方法。6日間のマセラシオン

**熟成** スティール桶

**酸度** 5.30g/L

**PH** 3.56g/L

**残糖度** 6 g/l