



## 仕様

地域： イタリア / プーリア

原産地呼称： イタリア / I.G.T.- アパッシメント

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： メルロー ネグロアマーロ プリミティーヴォ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 18℃から20℃

容量： 750ml

## 説明

**テイスティングノート** プラムやレーズン、熟したドライフルーツの香りを含む。オークの熟成したほのかな香りを持ち、心地よいチョコレートとスパイスを示し、快い成熟した調和とバランスを表す。

**合う料理** ローストしたお肉、ジビエ（イノシシ、シカ）、熟した香り高いハードチーズと好相性。

**葡萄品種** ネグロアマーロ、メルロー、プリミティーヴォ

## 畑 / 醸造方法

**気候**： 地中海性気候

**地質**： 平地：53.2% 斜面：45.3% 山地：1.5%

**収穫**： 手摘み収穫

**醸造**： サレント地区の厳選された畑で、高い糖度と良いアルコール分を含む熟達した葡萄を10月初旬に収穫を行った。葡萄は樹上で15日間自然に乾燥。葡萄は、この期間に50%の水分が取り除かれる。葡萄を収穫してからも乾燥を得られるが、葡萄は樹の上に残したままにする。

（樹の上でのアパッシメント）こうする事でプラムやレーズン等の熟した果実の特徴的な含みを与える。手摘みで適切に収穫した後、压榨し、発酵を始める。果皮は長期間マストの中に放置し、風味と特徴的なルビー色を抽出する。

**熟成**： オーク樽で約3 - 4ヵ月間熟成を行う。

**酸度**： 6.00g/l

**PH**： 3.55

**残糖**： 9.00g/l