プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア (2021)

9319005

ロッカ(アンジェロ・ロッカ&フィグリ)

イタリア



仕様

地域： イタリア / プーリア / マンデュリア

原産地呼称： イタリア / D.O.C.- プリミティーヴォ・ディ・マンデュリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： 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 紫の輝きを持つ生き生きとした濃い赤色。リッチで幅の広いブーケを示し、熟したブラックチェリーやチェリーなどの熟した果実を含み、スパイスの心地よい芳香とチャーミングなリコリスが広がる。親しみやすい、柔らかく素晴らしいストラクチャーを持ち、長い余韻がしっかりと持続する。
合う料理 ロースト/煮込み肉、風味豊かでスパイシーな料理、ハードチーズ/ブルーチーズ、ダークチョコレートなどと好相性。
葡萄品種 100% プリミティーヴォ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 マンドゥーリア、プーリア
気候 地中海性気候
醸造 伝統的な醸造
熟成 大樽で12ヵ月熟成

酸度 6.00g/L
PH 3.45
残糖度 10.00g/L

受賞歴

ルカ・マローニ　94ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp