



仕様

地域：イタリア / プーリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- プーリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ネグロアマーロ モンテプルチャーノ

ティスト：中辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：14°Cから16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 濃いガーネット色。小さい赤実果実、イチジク、微かなバルサミコの魅惑的なアロマを示す。味わいは素晴らしいバランスが取れていて、アーモンドを含む後味に魅了される。

合う料理 焼いたラム、ポークラグーパスタ、ロースト肉などと好相性

葡萄品種 ネグロアマーロ、モンテプルチャーノ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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

テロワール 粘土質土壤

葡萄畠の位置 プーリア

気候 地中海性気候

収穫 9月中旬

醸造 28-30°Cのステンレスタンクで発酵とマセラシオンを果皮といっしょに12日間行う。

熟成 タンクで4ヶ月熟成

酸度 5.93 g/L (+/-10%)

PH 3.48 g/L (+/-10%)

残糖度 9.5 g/L (+/-3)