



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。魅惑的な小さな赤い実、イチジク、ほのかなバルサミコのニュアンスを示す。素晴らしいバランスの取れた味わいが広がり、印象的で心地よいアーモンドを含む後味が続く。

合う料理 煮込んだラムラック、豚肉のラグーソースパルタ、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 / 釀造方法

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 手摘み

醸造 ステンレストンクで果皮といっしょに28-30°Cで12日間発酵

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)