カポ・ザッファラーノ ロッソ アパッシメント (2024)

プロジェッティ・アグリコリ

イタリア

9343211



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： 14.6%

サーブ温度： 18℃から20℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 長く熟成させた葡萄を遅摘みし、プラムやレーズンなどの熟したドライフルーツの特徴的な芳香を表し、オーク樽熟成によるチョコレートやスパイスの心地よいアロマが加わる。素晴らしく調和とバランスの取れた、親しみやすく心地よい一本。
合う料理 ローストした肉料理や、イノシシやシカなどのジビエ料理と一緒に飲むのに最適なワインです。 熟した香ばしいハード チーズとの相性も抜群で、瞑想にぴったりのワインでもあります。
葡萄品種 ネグロアマーロ、メルロー、プリミティーヴォ

***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 サレント地域
葡萄畑の位置 サレント地域
気候 地中海性気候
地質 平野部53,2%、丘陵部45,3%、山岳部1.5%
収穫 手摘み
醸造 サレント地方の厳選されたブドウ畑から10月初旬に収穫され、糖度が高くアルコール度数が高いほど熟成度が高く、ブドウは約15日間ブドウの木の上で自然乾燥されます。 この期間中に、重量の 50% が蒸発します。 枯れは、ぶどうの芽を切ることで得られますが、ぶどうはつるに残します (Appassimento on vine)。 これにより、プラムやレーズンなどの熟した果実の特徴的なノートが得られます。 正確な手摘み収穫の後、ブドウは圧搾され、発酵が始まります。 果皮は風味と特徴的なルビーレッドの色を抽出するために長期間マストに入れられます。
熟成 オーク樽で約3～4ヶ月

酸度 6.00g/L
PH 3.50
残糖度 10.00g/L

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