カポ・ザッフェラーノ ロッソ アパッシメント (2025)

プロジェッティ・アグリコリ

イタリア

9356940



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： 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 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良いアロマが加わる。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

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 目標の糖度を達成した、水分が約50%蒸発している葡萄（アパッシメント）を手摘みで収穫。圧搾し、果皮といっしょに長い時間発酵し、風味や色合いを抽出する。
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