



仕様

地域：イタリア / プーリア

原産地呼称：イタリア / I.G.P.- サレント

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ネグロアマーロ

アルコール度数(%)：12.4%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

5,000平方メートルの地下セラーでじっくり熟成される赤

5代にわたる家族経営のワインメーカー。

濃いルビー色で、豊かで魅力的なノーズ。柔らかで繊細なタンニンは、ワインの調和を取るまるやかな風味。海風に浴した特徴的な土壌のテロワールが葡萄に気候の特徴を与えています。

テイスティングノート ルビー色。ノーズは赤や黒の果実を持つ。中位の強さのボディ。

合う料理 肉料理、ライトチーズなどと好相性。

葡萄品種 ネグロアマーロ

畑 / 醸造方法

テロワール 典型的な赤色をし、海風に浴した特徴的な土壌のテロワール。ブドウに気候の特徴がよく表れている。

葡萄畑の位置 サレント

気候 高い気温の地中海性気候

地質 鉄分の豊富な土壌

収穫 9月

醸造 伝統的な赤ワイン醸造方法。6日間のマセラシオン

熟成 スティール桶

酸度 5.30g/L

PH 3.56g/L

残糖度 6 g/l