ヴィーノ・ロッソ キュヴェ16 ドッピオ・パッソ

9268293

ドッピオ・パッソ

イタリア



仕様

地域： イタリア / プーリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： 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(%)： 16%

サーブ温度： 18℃から20℃

容量：750ml

説明

ボッター家は1928年、ピアーヴェ川沿いにある小さな町で創業。マッセリア・ドッピオ・パッソはプーリア州に位置し、葡萄栽培には最も適した土地と言われ、ボッター家は古来より実施されている用法と最新技術を駆使し「イタリアらしい」ワイン造りを探求している。

テイスティングノート 素晴らしいブーケ。フルーティーなアロマと赤果実ジャムの味わいは、スパイスやタバコの風味へと展開していく。

合う料理 冷前菜、ロースト肉料理、蒸し肉や熟したチーズと好相性。

葡萄品種 ネグロアマーロ、プリミティーヴォ

畑 / 醸造方法

テロワール 混合土壌
気候 年間通した定期的降水量と温暖な気候。夏はアフリカ風による急激な気温の上昇と変動。
収穫 手摘みと機械

醸造 葡萄の乾燥プロセスを畑で実施。枝を切り、25～30日間樹に葡萄を残すことにより、葡萄の重量は40%減り、糖濃度とアントシアニン含有量が増し、一部組成する＞ストラクチャーを得る。手摘みされた葡萄は圧搾後発酵する。香りと色を出すために皮と澱をいっしょに発酵、次に新樽にて9ヵ月熟成する。70%は空気を通しやすいアメリカン・オーク樽を使用し、より特徴のあるプリミティーヴォを目指す。残りの30%はフレンチ・オーク樽を使用。ゆっくりと熟成することにより、ネグロアマーロの特性を引き出す。
熟成 最低9ヵ月新樽にて熟成
酸度 0.63
PH 3.55
残糖度 0.8

受賞歴

ルカ・マローニ 98ポイント！

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