



## 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 ランブルスコ

テイスト：中辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：18℃から20℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 濃い紫色、熟成すると琥珀色に変化する。ノーズはフルで持続する芳香を示す。フルボディ、柔らかいタンニンと酸味のすばらしいバランスを持つ。

**合う料理** ファースト・コース、ロースト料理、ジビエ、熟成したチーズと好相性。

**葡萄品種** 35%ランブルスコ、20%モンテプルチャーノ、15%ネグロアマーロ、その他30% (メルロー、ウーヴァ・ディ・トロイア、サンジョヴェーゼ)

## 畑 / 醸造方法

**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。

**地質** 粘土質、石灰質、新鮮で非常に肥沃、北部は石灰岩が多く、南部は鉄分が多い土壌

**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压榨後発酵する。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か月熟成する。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か月新樽にて熟成

**酸度** 6.00g/L

**PH** 3.50g/L

**残糖度** 10.00g/L

## 受賞歴

ルカ・マローニ 98ポイント！