



## 仕様

地域： プーリア

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： プリミティーヴォ

## 説明

**テイastingノート** 見事なタンニンのストラクチャーを持ち、完璧なバランスの味わいを示す。素晴らしい後味を持つ。

**合う料理** グリル/ロースト肉、シチュー、濃厚なスープ、熟成チーズなどと好相性。

**葡萄品種** プリミティーヴォ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** マンドゥーリア地域

**葡萄畑の位置** マンドゥーリア地域

**気候** 地中海性気候、温暖な夏

**収穫** 手摘みと機械

**醸造** 伝統的なサブマージド・キャップ法（果帽を果汁に浸す）を行い、繊細なタンニンと葡萄品種の特徴を抽出する。フレンチオークとアメリカンオーク樽で数ヵ月熟成し、マロラクティック発酵する。瓶詰後、精製する。

**熟成** 6年間

**酸度** 5.90g/L

**PH** 3.50g/L

**残糖度** 5.00g/L