



## 仕様

地域：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

## 説明

**テイastingノート** 熟成が遅いため、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香りがします。その後のわずかなオークの熟成により、チョコレートとスパイスの心地良いノートが加わり、このワインは調和がとれ、バランスが取れ、心地よく成熟したものになります。

**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

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** サレントエリア

**葡萄畑の位置** サレントエリア

**気候** 地中海性気候

**地質** 平野53.2%、丘陵45.3%、山

**収穫** 手摘み

**醸造** サレント地方の厳選されたブドウ畑から10月初旬に収穫され、糖度が高くアルコール度数が高いほど熟成度が高く、ブドウは約15日間ブドウの木の上で自然乾燥されます。この期間中に、重量の50%が蒸発します。枯れは、ぶどうの芽を切ることで得られますが、ぶどうはつるに残ります(Appassimento on vine)。これにより、プラムやレーズンなどの熟した果実の特徴的なノートが得られます。正確な手摘み収穫の後、ブドウは压榨され、発酵が始まります。果皮は風味と特徴的なルビーレッドの色を抽出するために長期間マストに入れられます。

**熟成** オーク樽で約3~4ヶ月

**酸度** 6.00g/L

**PH** 3.50g/L

**残糖度** 10.00g/L