



仕様

地域：イタリア / プーリア

原産地呼称：イタリア / D.O.C.- コペルティエーノ・リゼルヴァ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ネグロアマーロ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.9%

サーブ温度：18℃から20℃

容量：750ml

説明

ボッター家は1928年、ピア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あり、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 深い赤色。ベリーを含むブーケを示し、主にチェリーのアロマを伴う。柔らかく滑らかな味わいは、ピロードのように滑らかなタンニンと長く続く後味の、素晴らしいバランスを感じる。

合う料理 熟成したハードチーズ、ローストポーク、ビーフステーキ、ジビエ料理などと好相性

葡萄品種 ネグロアマーロ 100%

畑 / 醸造方法

テロワール プーリア州サレント

気候 気候は温暖で、一年中雨が降る。夏にはアフリカ風が気温を急激に上昇させ、気温の変動が激しくなる。

収穫 9月の第2と第3週

醸造 収穫後、除梗しソフトプレスする。3~4℃でコールドマセラシオンし、特徴的なアロマを抽出。発酵とマセラシオンは、25~27℃で15~20日間行い、アルコール発酵とマロラクティック発酵する。

熟成 約2年間熟成

酸度 5.80g/L

PH 3.50g/L

残糖度 5.30g/L

受賞歴

プラハ・ワイン・トロフィー ゴールド!