

プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア (2021)

9319005

ロッカ(アンジェロ・ロッカ&フィ
グリ)

イタリア



仕様

地域： イタリア / プーリア / マンデュリア

原産地呼称： イタリア / D.O.C.- プリミティーヴォ・ディ・マンデュリア

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： プリミティーヴォ

テイスト： 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

テイスティングノート 紫の輝きを持つ生き生きとした濃い赤色。リッチで幅の広いブーケを示し、熟したブラックチェリーやチェリーなどの熟した果実を含み、スパイスの心地よい芳香とチャーミングなリコリスが広がる。親しみやすい、柔らかな素晴らしいストラクチャーを持ち、長い余韻がしっかりと持続する。

合う料理 ロースト/煮込み肉、風味豊かでスパイシーな料理、ハードチーズ/ブルーチーズ、ダークチョコレートなどと好相性。

葡萄品種 100% プリミティーヴォ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 マンドゥーリア、プーリア

気候 地中海性気候

醸造 伝統的な醸造

熟成 大樽で12ヵ月熟成

酸度 6.00g/L

PH 3.45

残糖度 10.00g/L

受賞歴

ルカ・マローニ 94ポイント！