



仕様

地域：イタリア / プーリア

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

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

ボッター家は1928年、ピアーヴェ川沿いにある小さな町で創業。マッセリア・ドッピオ・パツ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。ブーケはチェリーの香りにベリーを含む。柔らかく、滑らかでフランスの良ヴェルヴェットのようなタンニンの風味と長い余韻のフィニッシュ。

合う料理 熟成ハードチーズ、ローストポーク、ビーフステーキ、ジビエと好相性。

葡萄品種 ネグロアマーロ

畑 / 醸造方法

気候 温暖な気候。

醸造 乾燥プロセスは葡萄畑で行われる。枝を切り、房は30日間程残す。水分は50%程失い、糖度とアントシアニンは増加、部分的にストラクチャーもする。乾燥させると、プラムやレーズンの熟成したフルーツの香りを持つ。手摘み収穫後、压榨し発酵。香りと深い赤色を出すため、皮と果汁は長期間いっしょに発酵させる。

熟成 熟成とマセラシオンを15-20日間、25-27℃行う。最後にアルコールとマロラクティック発酵を行う。

酸度 0.6g/100ml

PH 3.5