



仕様

地域：イタリア / プーリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- プーリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ネグロアマーロ モンテプルチャーノ ランブルスコ

ティスト：中辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：18°Cから20°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 濃い紫色、熟成すると琥珀色に変化する。ノーズはフルで持続する芳香を示す。フルボディ、柔らかいタンニンと酸味のすばらしいバランスを持つ。

合う料理 ファースト・コース、ロースト料理、ジビエ、熟成したチーズと好相性。

葡萄品種 35%ランブルスコ、20%モンテプルチャーノ、15%ネグロアマーロ、その他30%（メルロー、ウーヴァ・ディ・トロイア、サンジョヴェーゼ）

畑 / 醸造方法

気候 年間通じた定期的降水量と温暖な気候。夏はアフリカ風による急激な気温の上昇と変動。

地質 粘土質、石灰質、新鮮で非常に肥沃、北部は石灰岩が多く、南部は鉄分が多い土壤

収穫 手摘みと機械

醸造 葡萄の乾燥プロセスを畠で実施。枝を切り、25~30日間樹に葡萄を残すことにより、葡萄の重量は40%減り、糖濃度とアントシアニン含有量が増し、一部組成する>ストラクチャーを得る。手摘みされた葡萄は圧搾後発酵する。香りと色を出すために皮と漿をいっしょに発酵、次に新樽にて9ヶ月熟成する。70%は空気を通しやすいアメリカン・オーク樽を使用し、より特徴のあるプリミティヴォを目指す。残りの30%はフレンチ・オーク樽を使用。ゆっくりと熟成することにより、ネグロアマーロの特性を引き出す。

熟成 最低9ヶ月新樽にて熟成

酸度 6.00g/L

PH 3.50g/L

残糖度 10.00g/L

受賞歴

ルカ・マローニ 98ポイント！