



仕様

地域：イタリア / ブーリア

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

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：プリミティーヴォ

アルコール度数：14.60%

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 見事なタンニンのストラクチャーを持ち、完璧なバランスの味わいを示す。
素晴らしい後味を持つ。

合う料理 グリル/ロースト肉、シチュー、濃厚なスープ、熟成チーズなどと好相性。

葡萄品種 プリミティーヴォ

畑 / 醸造方法

テロワール マンドゥーリア地域

葡萄畠の位置 マンドゥーリア地域

気候 地中海性気候、温暖な夏

収穫 手摘みと機械

醸造 伝統的なサブマージド・キャップ法（果帽を果汁に浸す）を行い、繊細なタンニンと葡萄品種の特徴を抽出する。フレンチオークとアメリカンオーク樽で数ヵ月熟成し、マロラクティック発酵する。瓶詰後、精製する。

熟成 6年間

酸度 5.90g/L

PH 3.50g/L

残糖度 5.00g/L