



仕様

地域：イタリア / プーリア

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- アパッシメント

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー ネグロアマーロ 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 プラムやレーズン、熟したドライフルーツの香りを含む。オークの熟成したほのかな香りを持ち、心地よいチョコレートとスパイスを示し、快い成熟した調和とバランスを表す。

合う料理 ローストしたお肉、ジビエ（イノシシ、シカ）、熟した香り高いハードチーズと好相性。

葡萄品種 ネグロアマーロ、メルロー、プリミティーヴォ

畑 / 醸造方法

気候：地中海性気候

地質：平地：53.2% 斜面：45.3% 山地：1.5%

収穫：手摘み収穫

醸造：サレント地区の厳選された畑で、高い糖度と良いアルコール分を含む熟達した葡萄を10月初旬に収穫を行った。葡萄は樹上で15日間自然に乾燥。葡萄は、この期間に50%の水分が取り除かれる。葡萄を収穫してからも乾燥を得られるが、葡萄は樹の上に残したままにする。

（樹の上でのアパッシメント）こうする事でプラムやレーズン等の熟した果実の特徴的な含みを与える。手摘みで適切に収穫した後、圧搾し、発酵を始める。果皮は長期間マストの中に放置し、風味と特徴的なルビー色を抽出する。

熟成：オーク樽で約3 - 4ヵ月間熟成を行う。

酸度：6.00g/l

PH：3.55

残糖：9.00g/l