



仕様

地域：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

テイスト：中辛口

アルコール度数(%)：14.5%

説明

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 年間通し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壌

収穫 手摘みと機械

醸造 葡萄の乾燥プロセスを畑で実施。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压榨後発酵する。香りと色を出すために皮と澱をいっしょに発酵、次に新樽にて9か月熟成する。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ーヴォを目指す。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か月新樽にて熟成

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!