

基本情報

年: 2021

土壤: 粘土石灰質

名称: IGP サレント (イタリア、プーリ **収穫:** 手作業ア)

認証: 有機農業

醸造と精製:フランス産オークの新樽で6か月熟成

ブドウ品種:ネグロアマーロ100%

アルコール度数:12%

味わいの特徴

味わいのヒント

色: 明るい紫色の反射のあるチェ リーレッド

このワインは地中海料理やグリルした肉、 熟成チーズ、ソースのかかった料理と完璧 にマッチします。

香り: チェリーとイチジクの香りに甘いスパイス、バニラ、クローブの香りが混ざった複雑な香り。

14~16°でお楽しみください。

味わい: シルキーな口当たり、スパイスが支える素晴らしい繊細さ、味わい深い余韻

