

商品名（伊） SALICE SALENTINO DOC VARVAGLIONE 1921

商品名（日） サリチェ・サレンティーノ DOC 【ヴァルヴァリオネ 1921】

原産地呼称等 DOC (DOP)

生産者情報 ヴァルヴァリオネ

生産地域 プーリア州（サリチェ・サレンティーノ、グアニャーノ、カンピサレンティーナ）海に囲まれた半島で地中海性気候。夏暑く冬は降雪はあるも比較的穏やか、湿度は高め。

葡萄畑 平均収量：8-9トン/ha

土壌 主に石灰質粘土で、化石と酸化鉄を含む赤い色の土。鉄分が水分の排出を手伝い水はけが良い。

葡萄品種 ネグロアマーロ 100%

ALC.度 14.0%

タイプ 赤

飲用適温度 18℃前後

製造方法 除梗破碎後、26-28℃のタンクでマセラシオン。MLF後、フランス産とアメリカ産のバリックで最低10か月間熟成。

メモ はっきりとしたきれいな赤。
 フルーツのしっかりした香りとコーヒーやヴァニラ、カカオなど甘苦スパイスの香り。
 口に含むと、バランスが取れておりエレガントで、調和を感じ、スパイスとフルーツを感じる長い余韻が楽しめます。
 ネグロアマーロの特徴である、かわいらしい果実のフレッシュ感と、樽熟成による豊かなスパイスの香りが調和した、飲みごたえ抜群の赤ワインです。
 赤身肉との相性はもちろん抜群ですし、プーリアでは甲殻類などしっかりとした海の味わいとも合わせます。



商品情報

商品番号 737-002

参考小売価格 ¥2,800

容量 750ml

入り数 6

単品重量 1.46 Kg

単品サイズ 084x 084 x310 (WxDxH) mm

カートン重量 18.0 Kg

カートンサイズ 330x 300 x290 (WxDxH) mm

単品商品コード



8 031303 003025

集合包装用商品コード

18031303000687

