

商品名(伊) PRIMITIVO DI MANDURIA DOC [PAPALE LINEA ORO] VARVAGLIONE 1921

商品名(日) プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア DOC 【パパーレ リネア・オーロ】

原産地呼称等 DOC (DOP)

生産者情報 ヴァルヴァリオーネ

生産地域 プーリア州、ターラント(サレント地方)

葡萄畑 仕立：アルベレッコ/平均樹齢：50～60年/平均収量：6-7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 プリミティーヴォ 100%

ALC.度 14.5%

タイプ 赤/辛口/フルボディ

飲用適温度 18-20℃

製造方法 パパーレ畑の中でも最高の区画で丹念にセレクションしながら手収穫し、26-28℃に温度管理したステンレスタンクでアルコール発酵。
MLF後、最低でも10カ月間バリック熟成します。

メ モ 2011年のワイナリー創設90周年記念に造られたラインナップで、リネア・オーロはパパーレ畑の中でも最高の区画で栽培されたことを意味しています。平均樹齢が50-60年の古木は結実をおのずと減らし、凝縮した葡萄を育みます。濃密な果実感とよりしっかりとしたストラクチャーは古木ならではです。

ルビーレッド、ジャムや森の果実を彷彿とさせる香りに、ハーブ、カカオなどの複雑なニュアンスを持ち、しっかりとしたストラクチャーをしながらも、まろやかでなめらかな口当たり、際立ったエレガンスを感じるワインです。

パパーレとは"法王の"と言う意味で、オルシーニ家が輩出した、法王ベネディクト13世の所有地だったことに由来しています。ラベルは1724年7月4日の『ナポリ(王国)新聞』に、ピエルフランチェスコ・オルシーニがパーパに選出された際に書かれた記事によります。



商品情報

商品番号 737-036

単品商品コード

参考小売価格 ¥3,800

容量 750ml

入り数 6

単品重量 1.62 Kg

単品サイズ 085x 085 x306 (WxDxH) mm

カートン重量 10.2 Kg

カートンサイズ 324x 270 x180 (WxDxH) mm



8 031303 000789

集合包装用商品コード

18031303000519