

商品名（伊） Primitivo di Manduria DOC "Papale linea oro"

商品名（日） プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア 【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：アルベレッロ/平均樹齢：50~60年/平均収量：6-7トン/ha

土壌

葡萄品種 プリミティーヴォ 100%

A L C . 度 14.0%

タイプ 赤/辛口/フルボディ

飲用適温度 18-20℃



製造方法 DOP生産地域の中心にある畑で丹念にセレクションした葡萄を手収穫し、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。

【リネア・オーロ】は2011年のワイナリー創設90周年記念でしたが、好評のためラインナップに加われました。平均樹齢が50-60年の古木は、結実をおのずと減らし、より凝縮した葡萄をはぐくみます。そのため、ベーシックのパパーレと比べて、よりしっかりとしたストラクチャーのワインに仕上がります。

メモ ルビーレッド、まろやかでなめらかな口当たり、ジャムや森のフルーツを彷彿とさせる香り。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、際立ったエレガンスを併せ持つこの地域の象徴たる味わいをしたワインです。パパーレとは"法王の"という意味で、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『ナポリ新聞』誌に、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 1.60 Kg

単品サイズ 080x 080 x307 (LxDxH) mm

カートン重量 10.2 Kg

カートンサイズ 280x 320 x180 (LxDxH) mm



8 031303 000789

集合包装用商品コード

18031303000519

