

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 ヴィーニエ・エ・ヴィーニ

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

葡萄品種 プリミティーヴォ 100%

ALC.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・オルシーニがバーバ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 x297 (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

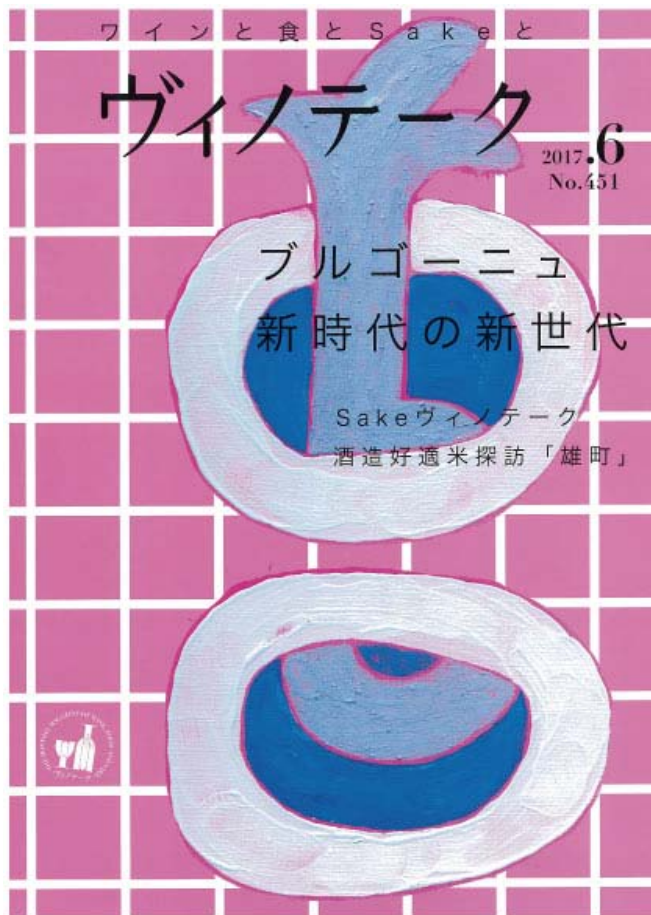




大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町2-2-7 イタリアビル 06-6264-5151

ヴィンテージ2014年

ヴィノテーク 2017年 6月号 の田崎真也セレクション「ワイン・バイイング・ガイド 146」にて20点中18点の高得点を獲得



Vinothèque Wine Buying Guide Select And Comment By **Shinya TASAKI**

ワイン・バイイング・ガイド
田崎真也セレクション
Vol. 146

2017年6月号の目次、巻頭、今月は6月5日がその日である。
 昨(イネ科の稲穂の内部にある新しいような実粒)をもつ粒の硬さをよく熟成させたもの。硬く、育てる植物の高さを失って、
 今ではピンとこないところもあるが、食用入りの粒ともいわれる。酒類を特方につけて、穀物は生命力をみなげさせる。
 この先、売れることなく、電報や田んぼを潤すための雨であるように。

Blind Tasting Mar.31, Apr.27, 2017
 開催日:2017年3月31日(土)・4月27日(日) 会場:4F0101
 開催時間:18時00分~21時00分 参加費:2000円(税込) 申込:06-6264-5151
 申し込み:06-6264-5151 申し込み:06-6264-5151 申し込み:06-6264-5151

14 Wines / 56

18 パパーレ・リネア・オーロ、
ヴァルヴァリオネ1921
20

18 ブルネッコ・ディ・モンタルチネ、
ペルティマリー・サッティ・リヴィオ
20

20 ワイン名
20

18 Wines / 56

プリミティーヴォ・ディ・マンドウーリア 【パパーレ リネア・オーロ】
 プーリアのサレント地方ターラントに本拠を置く生産者で、当代は3代目のコジモ・ヴァルヴァリオネ。ワイナリー名を最近、
 ヴィーニエ・エ・ヴィーニからファミリーネームと創業年を冠したヴァルヴァリオネ1921に変更した。パパーレのリネア・
 オーロ(ゴールドラインの意)は、2011年の創業90周年記念用に特別に作られたが、好評を得て定番化された。50から60年の樹
 齢を数える伝統的なアルベレッコ仕立てのプリミティーヴォを100%使用。除梗・破砕後ステンレスタンクにて発行、バリック
 で最低10か月の熟成。紫がかった非常に濃いガーネット色。ブラックベリーのリキュールやコンポートのような果実香にすみれ
 の花、木樽由来のロースト香やヴァニラ、ビターチョコの香りが調和し、凝縮感がある。甘苦系スパイス、ほのかな鉄様のミネ
 ラルなども感じられる。ふくよかな果実味から、緻密で滑らかなタンニン、しっかりとした酸味が余韻にフレッシュ感を与え、
 その印象が長く感じられる。



サクラ・ウィメンズ・ワイン・アワード 2017 ダブル・ゴールド受賞



PREMIO Concours Mondial des Féminales 2017 ゴールドメダル受賞