

プーリアのアマローネ！ 陰干し、オーク熟成を経た濃旨ワインが初登場！



南イタリア、プーリア州より遅摘みぶどうを陰干し、さらにオーク樽で熟成させた濃厚な風味のワインが登場！ 正に高級ワインのアマローネをプーリア版で作り上げた一品です。濃縮した果汁から出来たワインは、カカオやドライプラムのような風味とオーク樽からのバニラやスパイスを伴ったフルボディのワインに仕上がっています。この類のワインは、小売価格5千円以上が相場で、この驚愕の価格でご提供出来ることが大きな魅力です！

THE SPECIAL PRODUCER FROM PUGLIA

生産者：プロゲット・ヴィニ（オーナー：ロルツォ氏と息子）
イタリア、プーリア州の中部、イトリアの丘周辺にワイナリーを所有するプロゲット社は、プーリアのテロワールを最大限に活用し、濃厚な風味のワインを作っています。彼らのワインは、大手ワイン商に販売され、別のラベルが貼られ高値で販売されてきました。今回は、彼らが自ら手掛ける商品です！



【商品説明】

商品名：パッソ・デル・スッドゥ アッパシメント 2015

格付け：ヴィノ・ロッソ イタリア

品 種：ネロ・ディ・トロイア 40%、プリミティヴォ 30%
メルロー 30%

畑面積：30ヘクタール（平均樹齢：40年）

収 穫：手摘み 100%

醸 造：収穫後、5kg 毎の木箱に移されセラー内に運ばれます。約5週間の乾燥と熟成を経てより濃縮したぶどうに変化した状態になります。その後、除梗、プレスを行い低温で発酵。出来たワインをフレンチオークの樽で12ヶ月寝かせて仕上げます。

特 徴：濃縮されたぶどうからのブラックベリーやプラムジャムの様なアロマにオーク樽からのカカオやバニラの香り。ソフトで甘い濃いめのタンニンとローストしたスパイスが心地良く広がります。

受賞歴：2015VT ベルリンワイントロフィー2016 金賞

お料理：グリルしたお肉料理、ミートソースのパスタ、熟成チーズ

規 格：750ml/12本入

上 代：¥1,900（税別）

J A N : 8059020140984

*ワインは全て定温コンテナでの輸入
及び定温倉庫で管理しております。

ROYAL OF JAPAN

（株）ローヤル オブ ジャパン

東京都渋谷区恵比寿南 1-1-1

TEL :03 (3715) 8273 / FAX: 03 (3715) 8299

