

アマローネをコンセプトに作られたレイトハーベストのワイン!



Production Area レイト・ハーベストの葡萄

ボッター・ファミリー

1928年よりイタリア北東部のヴェネト州にてワイナリーを営むボッター社。家族経営の伝統を守りながら良質ながらもコスト・パフォーマンスの素晴らしいワインを作り続けています。近年では、南イタリアのプーリアにワイナリーを購入し、そのアイテムの幅を広げています。今回は“アマローネ”のような高級ワインをコンセプトにフルボディでリッチな風味のワインをお値打ち価格にてご紹介いたします。ぶどうの収穫を遅らせ（レイト・ハーベスト）、そのまま房を自然に乾燥させます。これによりぶどう自体の糖度と濃縮度が上がり、濃厚で甘みを伴ったまろやかなタンニンのある風味豊かなフルボディでリッチなワインに仕上がります。お買い得感たっぷりのワインを是非お試しください!

CASA VINIRONIA APPSIMENTO

品名：カーサ・ヴィニロニア “アパッシメント” 2015

生産地：プーリア州

品種：メルロー 60%、プリミティーヴォ 30%、
ネグロアマーロ 10%

収穫期：9月中旬～下旬（*通常のワイン：8月末～9月初旬）

度数：14.5%

特徴：アパッシメントという名称は、乾燥させるという意味から付けられたワイン名です。収穫を遅らせることでぶどうの糖度を上げて甘みを伴った濃厚なワインに仕上がります。濃い紫色でドライフルーツやカカオを想わせる甘い香り、ソフトで甘いタンニン、心地良いほのかなスパイスと濃厚な風味が広がります。

お料理：チーズのピザ、牛肉の赤ワイン煮込み、エスニック料理等

受賞歴：2015VT ベルリンワイントロフィー2016 金賞

規格：750ml・12本入

JAN：8008863037043

上代：¥1,650（税別）



BERLINER WEIN TROPHY

ベルリンワイントロフィー
2016 金賞受賞!

