



イタリアワイン試飲会
BORSA VINI 2020

2021年10月25、26日 東京
出展社情報

TENUTA PATRUNO PERNIOLA
テヌータ・パトルーノ・ペルニオーラ



ワイン 2

格付名	IGT PUGLIA PRIMITIVO
製品名	LENOS
格付	I.G.T./I.G.P.
ヴィンテージ	2020
地域	プーリア州バーリ県ジョイア・デル・コツレ
ブドウ品種	プリミティーヴォ
海拔	360m
土壌	粘土質、石灰質、砂利や鉄分を豊富に含む。
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	45
植密度	中密度、4,500 本/ha
醸造	手摘みで収穫したブドウを破碎して除梗し、アルコール発酵後、最初の 24 時間は 5~8°C、約 20 日間は 24~28°Cに温度管理しながら浸漬。これにより、ワインのアロマ成分を高め、ポリフェノールや色調成分の抽出を最適化します。その後、長時間のマロラクティック発酵を行い、味のバランスを整えます。
熟成	熟成は、ステンレスタンクで約 1 年、軽トーストしたフランス産オークのバリックで約 6 か月間。数か月間の瓶内熟成の後に出荷。
サービス温度	16°C
相性のよい料理	プリモピアットやセコンドピアット、ローストした赤身肉、ジビエ、ミディアムタイプのチーズ、ドライフルーツとよく合います。
認証	-
受賞歴	『バーレバーネ・ガイド ガンベロ・ロッソ 2021』コストパフォーマンス賞、 『ビオ・ワイン・ガイド 2021』3 リーブス。
蔵出し価格または国内希望小売価格	€7.20