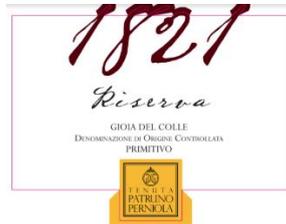




イタリアワイン試飲会
BORSA VINI 2020

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 3

格付名	DOC GIOIA DEL COLLE, PRIMITIVO RISERVA
製品名	1821 RISERVA
格付	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2017
地域	プーリア州バーリ県ジョイア・デル・コッレ
ブドウ品種	プリミティーヴォ・ディ・ジョイア・デル・コッレ 100%
海拔	380m
土壌	粘土質、石灰質、砂利や鉄分を豊富に含む。
仕立て	樹齢 70~80 年のアルベレッロ・プリエーゼ
ha 当たりの収穫量	25
植密度	中密度、5,000 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℃、約 30 日間は 24~28℃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 36 か月、軽く焦がしたフランス産オークのバリックで約 8~12 か月行われます。6 か月間の瓶内熟成後に出荷。
サービス温度	18℃
相性のよい料理	ストラクチャーのしっかりとした、エレガントなワイン。非常に飲み心地が良く、さまざまな機会に楽しめます。メインディッシュや赤身肉のローストにはもちろん、ブラザート(肉の煮込み料理)、ジビエ、熟成チーズ、ドライフルーツなどにもよく合います。
認証	-
受賞歴	『フランクフルト・インターナショナル・トロフィー2021』グランド・ゴールド・メダル、 『ベルリン・ワイン・トロフィー2021』金賞、『セレクション・プレミエール 2021』金賞、 『ビオ・ワイン・ガイド 2021』ゴールデン・スター、『ヴィノム 2021』銀賞。
蔵出し価格または国内希望小売価格	€19.00