AMASTUOLA

アマストゥオーラ





出展製品 ③

| 格付名 | I.G.P. プーリア |
|----------|---|
| 製品名 | アマ プリミティーヴォ |
| 格付・カテゴリー | I.G.T./I.G.P. |
| ヴィンテージ | 2019 |
| 生産地の州 | プーリア州 |
| ブドウ品種 | プリミティーヴォ |
| 海抜 | 220m |
| 土壌 | 110 ヘクタールのブドウ畑の土地は様々な組成を持っていますが、泥炭や岩石 |
| | を含む豊かな土壌の粘土に由来するミネラルが常に存在することが特徴です。 |
| 仕立て | ギョー仕立て |
| 収穫量 | 8t/ha |
| 植密度 | 中密度(5,450 本) |
| 醸造 | 100%除梗。ステンレスタンクで 15-20 日発酵。マロラクティック発酵あり。 |
| 熟成 | ステンレスタンク |
| サービス温度 | 16−18°C |
| 相性のよい料理 | ボロネーゼや濃厚で脂っこいソースを使ったパスタ料理全般、赤身肉全般、 |
| | 特にラム肉とジビエ肉 |
| 認証 | オーガニック(Bioagricert) |
| 受賞歴 | 1) GOLD MEDAL SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2021 |
| | 2) SILVER MEDAL BEST ITALIAN WINE SELECTION - SPRING EDITION 2022 |
| | 3) 88's 5 STARWINES 2022 |
| 蔵出し価格又は | |
| 国内希望小売価格 | 2,000 円(希望小売価格。税別) |