



PERI PERI Sicilia Rosso MALPELO

ペリ・ペリ シチリア・ロッセ・マルペロ

タイプ：赤辛口ミディアムボディ
 原産地：イタリアシチリア州
 葡萄品種：ネレッコ・マスカレーゼ 40%、フラッパート 30%、
 ペリコーネ 30%

アルコール：13.0%
 クラス：IGT テッレ・シチリアーネ
 サービス温度：15°C前後



相性のよい料理
 赤身肉のグリルや煮込み料理、
 チーズやハムなど

コメント：

ペリ・ペリとは放浪者という意味。古代には「PERI PERI」と呼ばれていた探検家たちがシチリア島を訪れ、開拓をしてきました。ペリ・ペリシリーズは古代の探検家たちの勇気とシチリア島南部の嵐の海に敬意を表して生まれたブランドです。ペリ・ペリ ロッセ・マルペロはイチゴやチェリーなどの赤い果実の繊細な香りが広がり、軽いスパイシーなニュアンスが加わります。柔らかなタンニンと良好な酸味を備えたエレガントな赤。

ワインの背景：

・畑

畑はシチリア島、アグリジェント県のシャッカにあり、海から数キロ離れています。非常に風通しがよく、病気になりにくいため、有機栽培に適しています。土壌は主に赤身を帯びた沖積土壌でシチリア島のワインが肉感的で官能的になる要素を持ち合わせています。畑ではペルゴラ仕立てを採用。収穫は9月下旬から10月後半まで。

・ワイナリー

25日～30日間と長めの果皮浸漬。ステンレスタンク内を28°C～30°Cに保ち、自然酵母で発酵。フレンチオークとスラヴォニア産オーク樽で4か月間熟成、さらに瓶内で4か月熟成してから出荷。ヴィーガンワイン。

・造り手 **Famiglia de CERCHIO ファミツリャ・テ・チェルキオ**

ワイナリーの拠点地はアブルッツォ州の中でもアドリア海に近いキエーティ県のヴィツラマーニャ自治区に位置します。創立者で現当主の曾祖父であるヴィンチェンツォは1910年の3月にこの土地を訪れ、冬の寒さに打ちひしがれたかのように見えていた大地が息吹を吹き返し、春の訪れを全身全霊で表すさまに感涙し、一目惚をしました。ヴィンチェンツォはトッレ・サンブラという名でこのエリアで親しまれていた監視塔を含む20haほどの土地と建物を購入し、モンテプルチアーノとトレッビアーノ種を植えた最初のワイナリーの中の一つとなりました。第二次世界大戦が原因でワイナリーは破壊され、貧困や苦労が続きましたが、1947年、捕虜となっていた義理の息子であるローレンティーノが帰還してからワイナリーは再開され、彼は身も心も家族の土地に捧げ、ワインメーカーとして絶え間ない努力と愛情を注ぎました。彼は南イタリアのいくつかの土地も購入し、ワイナリーは大きく発展しました。今日では、4代目のフェデリコが当主を務め、ワイナリーは持続可能な農業と有機栽培を実践。創立者である曾祖父の願いであった、イタリアが誇る偉大な自生ブドウで造るワインの個性とユニークさを世界に広めたいという夢を引き継ぎ、美味しいワインを生産し続けています。



商品番号	KITWAF151-750
内容量	750ml
JANコード	8033355590133
希望小売価格	¥3,400 (税抜)