



Cantine di Gioia VILLA AMORIS ODE

カンティーネ・ディ・ジョイア
ヴィラ・アモリス・オーデ

タイプ：赤辛口ミディアムボディ
原産地：イタリアプーリア州
葡萄品種：プリミティーヴォ
ALC：15.0%
クラス：DOC ジョイア・デル・コッレ
サービス温度：17°C前後



相性のよい料理
ローストチキン、ビーフシチュー、
ジビエ料理、熟成チーズなど

コメント：

濃厚な深紅。ブラックチェリーやプラムの芳醇なフルーツのアロマと甘いスパイスの心躍る香り。口に含むと凝縮された果実味がなんともリッチで、ほんのりフローラル、そして繊細な後味。柔らかいタンニンが滑らかで温かい印象を与えます。えりすぐりの熟したプリミティーヴォから造られた贅沢な赤ワイン。

ワインの背景：

・畑

ブドウはバーリ県の南に位置するジョイア・デル・コッレ地域で栽培。標高 350m～ 450m で土壌は赤土、粘土質、沖積土壌、石灰岩が層となっている。プリミティーヴォは同じ房の中でも熟すタイミングが違うことがあり、注意が必要。成長段階では房にかかる葉を落とし、通気と日当たりをよくする。更に最も品質が良いと思われる房のみ残す。房の成熟は非常に多様で日光にさらされた粒は内側のものより早く熟すため、屈折計を用いて目標の糖度に達したら収穫を進める。

・ワイナリー

収穫は9月中旬に手作業で実施、収穫量は 5000kg/ha。より熟したブドウを選別。7～10日間のマセレーションの後、地下 6mのセラーにあるコンクリートタンクで発酵。ステンレスタンクで6ヶ月間、バリックで12ヶ月、瓶内で6ヶ月間熟成。

・造り手 **Cantine Di Gioia** カンティーネ・ディ・ジョイア

ドメーナはプーリア州の州都である港町バーリから 10km 南東に進んだ所に位置します。周りは広大なオリーブ畑が広がり、とてもどかな雰囲気です。1950年代から祖父のジョヴァンニが数十年に渡りブドウ園を経営し、上質なプリミティーヴォを生産していました。プーリアはワインの歴史は大変古いのですが、当時は安価なバルクワインとして大量に生産して販売する農家が多かったのです。祖父のジョヴァンニもまた、ブドウやマスト（醸造前のブドウの搾汁）、またはバルクワインを販売していましたが、1980年代以降バルクワインの需要が激減していきました。そうした中、プーリアでは自らワインを醸造して瓶詰までをするワイナリーが増えていき、大量生産の安価なワインから、丁寧に造る上質なワインの生産へとシフトしていきました。1998年、孫のジョヴァンニ、アンジェロ、アントニオがプーリアの伝統を守るべく、熱い情熱をもって上質なワインを生産する Cantine di Gioia を設立しました。ドメーナではプーリア特有の品種であるプリミティーヴォ、ネグロアマーロ、マルヴァジアネーラ、フィアーノ・プリエーゼ、ネーロ・ディ・トロイヤ、モスカテッロ・セルヴァティコ、ススマニエロなどを主に生産しています。ドメーナではワインの他にもプーリアの特産品である上質なオリーブオイルも伝統的な製造法で生産、販売しています。



| | |
|--------|---------------|
| 商品番号 | KITWAF189-750 |
| 内容量 | 750ml |
| JANコード | 8054701200872 |
| 希望小売価格 | ¥5,500（税抜） |