



Cantine di Gioia VILLA AMORIS ZAFFIRO

カンティーネ・ディ・ジョイア
ヴィラ・アモリス・ザフィーロ

タイプ：白辛口
原産地：イタリア プーリア州
葡萄品種：フィアーノ
ALC：12.5%
クラス：IGP プーリア
サービス温度：8-10℃前後



爽快

コク



相性のよい料理

海鮮の前菜、生の魚介類など

コメント：

その新鮮でバランスの取れた味わいは、魚介類を使った料理と相性が抜群です。
5℃～8℃で提供すると、その強い花の香りと明確なバルサミックノート、そして緑がかった黄色の外観が際立ちます。

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ふことがあり、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

ザフィーロ（フィアーノ）はサンミケーレ・ディ・バリとジョイア・デル・コッレの間で栽培され、タンクで3ヶ月、ボトルで更に2か月間熟成されてから初めてお披露目されます。

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

ドメーヌ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しまいました。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。ドメーヌ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、ススマニエッロなどを主に生産しています。ドメーヌ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	KITWAF209-750
内容量	750ml
JANコード	8054701200353
希望小売価格	¥3,000 (税抜)