CORTI SALENTINE
Salice Salentino DOC Riserva

コルティ・サレンティーネ
サリチェ・サレンティーノ DOC リゼルヴァ



タ　イ　プ：赤 辛口 フルボディ
原　産　地：イタリア プーリア州
葡 萄 品 種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア・ネーラ 20%
A　L　C：14.0%
ク　ラ　ス：DOC サリチェ・サレンティーノ
サービス温度：15°C前後

軽い　　重い

				◯

相性のよい料理
ビーフシチュー、ジビエ料理、
煮込みハンバーグなど

コメント：

サリチェ・サレンティーノ DOC レゼルヴァはこのエリアの古典的な DOC の一つでネグロアマーロをベースにソフトでフルーティなマルヴァジアをブレンド。非常に力強い香りは、ベリーやプラムを連想させ、スパイス、黒胡椒、スターアニスのエレガントなタッチを伴います。バランスがよく、シルキーで包み込むようなタンニンを備えており、力強く長い余韻が楽しめます。



ワインの背景：

・畑

テロワールには独特の特徴があり、土壌は特に粘土質で石灰質。場所によっては砂地や岩石質の土壌もあり、典型的な地中海性気候。一方はアドリア海沿岸、もう一方はイオニア海岸に面しているプーリア州は昼と夜、冬と夏の間に大きな温度差があり、高品質のブドウが生産できる環境。収穫は日中の暑さを避けるため、早朝に手作業で行われ、潰れないよう小さな箱に入れてセラーへ搬送。

・ワイナリー

除梗・破砕した後、ブドウをステンレスタンクで 25℃で 8〜10 日間発酵させ、果皮の浸軟は 12 〜 15 日間。慎重にポンプオーバーし、最後に優しくプレス。ワインは少なくとも 24 ヶ月（ステンレスタンクで 6 ヶ月、フレンチオークの中樽で 12 ヶ月、大樽で 6 ヶ月）熟成させる。

・造り手　THW WINE PEOPLE ザ・ワイン・ピープル

The Wine People は 2010 年設立の若くエネルギッシュな企業です。ワイン産業において、この道 30 年以上の経験をもつ二人の起業家（ステファノ・ジレッリ氏とピーター・コステン氏）によって設立されたこの組織は、自然を尊重する持続可能性と妥協のない品質をモットーにブドウの生産者、醸造学者、技術者など全てのメンバーが団結し、情熱を持って最高のイタリアワインを生み出しています。本社はイタリア北部の都市、トレントに所在しますが、さまざまなエリアで畑やワイナリーを有し、バリエーション豊富なワインを生産しています。畑では自然環境を重視した持続可能な農業を実践しており、イタリアのサステナブル団体の一つである「イクオリタス」認証を受けています。また、セラーでは国際的にも知られた醸造学者で、豊富な知識と経験を持つステファノ・キオッチョーリ氏と若く情熱的なフィリッポ・カサマッシマ氏がタッグを組み、The Wine People のワイン醸造を担っています。





商 品 番 号	KITWAF152-750
内　容　量	750ml
JAN コード	8034115197166
希望小売価格	￥2,700（税抜）

King Japan 株式会社キングジャパン

株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021