CORTI SALENTINE
Primitivo di Manduria DOC

コルティ・サレンティーネ
プリミティーヴォ・ディ・マンドゥリア DOC



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：プリミティーヴォ
A　L　C：14.0%
ク　ラ　ス：DOC プリミティーヴォ・ディ・マンドゥリア
サービス温度：15°C前後

軽い　　重い

				◯

相性のよい料理
牛肉のグリル、ジビエ料理、
BBQ など

コメント：

プリミティーヴォはプーリア州に古くから伝わる土着のブドウ品種で、早く熟すことからその名前が付けられました。ブドウの色は濃く、素晴らしい構造、ボディ、複雑さを備えています。ブラックベリーや桑の実の力強い香りの中にほんのりとリコリスやコーヒーのフレーバーが漂います。ベルベットのように滑らかで優雅なタンニン、野性のベリー類とかすかなスパイスを伴う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。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。プリミティーヴォ・ディ・マンドゥリアは「二回収穫」が特徴で、最初の収穫の 2 週間後に 2 回目の収穫が行われる。１回目の収穫は過度な成熟を避け、フレッシュな特徴を保つために早期に実施。

・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、果皮の浸軟はアロマ、タンニン、アントシアニンの抽出が最適な 15 ～ 18 日間続ける。その後、ステンレスタンクで 6 ヶ月間、アメリカンオークの中樽で 3 ヶ月間熟成。

・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	KITWAF153-750
内　容　量	750ml
JAN コード	8034115197142
希望小売価格	￥3,200（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