

*Dei Padri
Aziende Agricole*

商品名： マティーナ マントニコ

Matina Mantonico

格付： Calabria IGP

ヴィンテージ： 2020

生産者： デイ・パードリ (Dei Padri)

カラブリア州コゼンツァ県アルトモンテ地区に、果樹園を経営するカンポヴェルデ社のオーナー・ノラ家によって設立。ワイン醸造プロジェクトは2000年頃から始まり、現在では地ぶどうであるマントニコ、マリオッコを中心に、25haのぶどう畑を所有しています。減農薬法により栽培された健康的なぶどうから品種の個性を表現したワインを生産しています。

生産地： カラブリア州コゼンツァ

畑： 粘土質、砂質、石灰質

アルコール度： 12.0%

品種： マントニコ

醸造： 9月下旬に収穫。15-16度に設定したステンレスタンクで15-20日間、天然酵母のみで発酵。シュールリーをしたまま4ヶ月の熟成。SO2添加はごく少量 (30mg/L)。

味わい： 緑がかった金色。フローラルな白い花やタイムやミントなどのハーブ、白桃やアプリコットの香り。マントニコの特徴である、しっかりとした桃の風味が、果実の心地よい酸味と共に感じられます。商品名のマティーナは彼らのぶどう畑がある場所の総称です。

料理： カルパッチョなどの前菜、生ハム、肉のタルタル

商品コード： EU010

JANコード： 8014529002829

小売価格： 2,310円 (税抜 2,100円)



輸入元：パシフィック洋行株式会社

TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035