

Dei Padri
Aziende Agricole

商品名： マティーナ マリオッコ

Matina Magliocco

格付： Calabria IGP

ヴィンテージ： 2019

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： 13.0%

品種： マリオッコ

醸造： 10月中旬に収穫。22-24度に設定したステンレスタンクで10-15日間、天然酵母のみで発酵。マロラクティック発酵を行い、1週間ほどのマセラシオン。ステンレスタンクで8か月程の熟成。SO2添加はごく少量 (30mg/L)。

味わい： クリアなルビーレッド色。イチゴやラズベリーなどの赤い果実やドライフルーツの香り。キメの細かいタンニンとしっかりとした赤い果実とボリューム感、骨格をなす綺麗な酸味のある、バランスの取れた味わい。

料理： サラミ、生ハム、トマトベースのパスタ
仔牛やローストした豚肉、鶏肉

商品コード： EU079

JANコード： 8014529002805

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