

商品名： プラガル

Pragal

格付： Rosso Verona IGT

ヴィンテージ： 2016

生産者： テヌータ・サンタマリア (Tenuta Santa Maria)
2012年にベルターニ社から独立したガエターノ・ベルターニが設立。自らが醸造を行い、息子のジョヴァンニ、グリエルモと共に、前身のベルターニ社の栄光と伝統を引き継いだワイン造りと運営を行っています。

生産地： ヴェネト州ヴァルポリチェッラ

畑： ヴァルポリチェッラ
石灰、泥灰土を含む粘土土壌

アルコール度： 14.0%

品種： コルヴィーナ メルロー シラー

醸造： メルローとシラーは完熟になる9月中旬以降に収穫、低温マセラシオン後にステンレスタンクでマロラクティック発酵を行う。コルヴィーナは10月上旬に収穫し陰干し。11月中旬頃に20-30日のマセラシオンを行い、大樽とバリックでマロラクティック発酵。6-7か月後にメルロー、シラーとブレンドしボトリング。

味わい： 濃いルビーレッド。赤い果実のジャムやドライローズ、黒コショウなどのスパイスやタバコなどの複雑な香り。温かく丸みのある酸と包み込むような柔らかいタンニンが調和した味わい。

料理： リゾット、パスタ、仔牛のカルパッチョ、甲殻類のグリル

商品コード： AP026

JANコード： 8032836500173

税別小売価格： ¥2,600

輸入元： パシフィック洋行株式会社

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

