

商品名： コッチャパッツア

Cocciapazza

格付： Montepulciano d'Abruzzo DOC

ヴィンテージ： 2016

生産者： トッレ・デイ・ベアーティ (Torre dei Beati)
アブルッツォ州ペスカーラ、アドリア海から25kmの標高250-300mという素晴らしい土地に、オーナーのファウスト・アルバネージが1999年に創設。当時からビオロジック農法を実践、栽培面積の少なかったペコリーノに注目するなど、こだわりを持つ小規模ワイナリーです。

生産地： アブルッツォ州ロレート・アプルティーノ (ペスカーラ)
畑： 粘土石灰質土壌

アルコール度： 14.5%
品種： モンテプルチアーノ

醸造： 手摘みで収穫したぶどうをステンレスタンクで発酵、バリックで20ヶ月以上熟成。バリックは新樽、2年目、3年目を1/3ずつ使用。

味わい： 紫がかった濃いルビーレッド色。完熟した赤い果実や黒コショウ、リコリスやバルサミコなどの香り。力強くも柔らかく滑らかなタンニンがあり、フレッシュな酸とストラクチャーのある味わい。

ラベル： Cocciapazzaとは方言で「狂った頭」の意味。元々はぶどう畑があったエリアであり畑自体の名前。描かれているのは、冬の夜に畑に輝く満月であり、奇抜なアイデアを生む「狂った頭」を満月になぞらえている。

料理： 牛ステーキ、仔羊のオープン焼き
羊の煮込み (Pecora alla callara)

商品コード： EH036

JANコード： -

小売価格： 5,170円 (税抜 4,700円)



輸入元：パシフィック洋行株式会社

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