



商品名： アポロ

Apollo

格付： Aglianico del Taburno DOCG

ヴィンテージ： 2017

生産者： オコーネ (Ocone)

1910年ジュゼッペ・オコーネによってカンパニア州サンニオ県に設立。1950年代よりボトリングを始め、現在は20haのぶどう畑を所有、年間で120,000本を生産しています。2018年よりエウヴィティス社が所有し、最新醸造技術への投資を行い、クラシックとモダンを備えたワイン造りをしています。伝統と革新の融合をテーマにした新進気鋭のワイナリーです。

生産地： カンパニア州サンニオ
畑： タブルノ（標高400m、南西向き）
石灰質土壌

アルコール度： 13.5%

品種： アリアニコ100%

醸造： 10月中旬に手摘みで収穫。除梗破碎後に温度管理されたステンレスタンクで発酵、マセラシオンを10日間行う。マロラクティック発酵後、ステンレスタンクで熟成。

味わい： 濃いルビーレッド色。完熟した桑の実やブルーベリーなどの赤い果実やスミレの花の香り。ふくよかなボディと綺麗な酸とのバランスがよく、長く続く余韻が特徴。

ラベル： アポロはギリシャ神話にも登場する神の名前。

料理： 赤身の肉料理、仔羊、アマトリチャーナ

商品コード： ET047

JANコード： 8051166520002

小売価格： 2,970円（税抜 2,700円）

輸入元：パシフィック洋行株式会社

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