

CAIAFFA

商品名： アケータ



Acheta

格付： Puglia IGT

ヴィンテージ： 2018

生産者： カイアッファ (Caiaffa)

プーリア州北部チェリニョーラの地で、カイアッファ家は代々ぶどう栽培、ワイン造りをしており、現オーナーのマルコと5人の兄妹によって2015年にボトリングを開始。オーガニック農法、自然との共存にこだわった、エレガントなプーリアワインを情熱を持って生産する、家族経営ワイナリーです。

生産地： プーリア州チェリニョーラ

畑： チェリニョーラ

粘土の多い石灰土壌

アルコール度： 13.0%

品種： ネグロ・アマーロ

醸造： 9月中旬に手摘みで収穫。除梗、破碎後に24時間のマセラシオンを行う。自然酵母で発酵、シュールリーを5ヶ月以上行う。

味わい： バラなどの花、苺などの甘い果実の香り。適度な酸とミネラルがあり、ドライで丸みのある味わい。

料理： ブッラータ、魚を使った前菜、パスタ、グリル

ラベル： Achetaは「コオロギ」の意。ぶどうを収穫する秋になると、オスのコオロギはメスの注意を惹くために鳴きます。畑で鳴くコオロギたちをイメージしたチャーミングなロザートです。

商品コード： EP048

JANコード： 8054392540059

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

