

CAIAFFA

商品名： ランピーリス



Lampyrus

格付： Puglia IGT

ヴィンテージ： 2017

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（海に近い畑）

粘土の多い石灰土壌

アルコール度： 14.0%

品種： ネーロ・ディ・トロイア

醸造： ぶどうを10月下旬以降に収穫。除梗、破碎後に皮と共に自然酵母のみで20-25日発酵しマロラクティック発酵を行う。澱とともにバリックと大樽で24ヶ月以上熟成。

味わい： 完熟した赤い果実、ブラックペッパー、ローズマリーなどの様々な香り。口に含むと果実味だけでなく、ミネラルや酸もしっかりと感じられ、エレガントな余韻が長く続きます。

料理： 赤身肉のグリル、煮込み、ジビエ、熟成チーズ

ラベル： Lampyrusは「ホタル」の意。綺麗な空気と綺麗な水がある場所にしか生息しないホタルへのオマージュとして名付けられ、いつか畑でもホタルが見られるように、との願いも込められています。ラベルには特別な塗料が施されており、暗い場所に移すとホタルが光り輝きます。

受賞歴： VINOWAY WINE SELECTION：金メダル(95点)

商品コード： EP107

JANコード： 8054392540103

小売価格： 4,180円（税抜 3,800円）

輸入元：パシフィック洋行株式会社

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

