

CAIAFFA

商品名： ヴィブランス



Vibrans

格付： Puglia IGT

ヴィンテージ： 2019

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月中旬以降に収穫。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。澱とともに大樽で12ヶ月以上熟成。

味わい： ブルーベリーなどの果実、ミントやタイム、ローズマリーのようなハーブの香り。柔らかく、力強さとエレガントさを併せ持ったバランスのよい味わい。

料理： 赤身肉のグリル、煮込み、ジビエ、熟成チーズ

ラベル： Vibransは「トンボ」の意。ぶどうの収穫時期には多くのトンボが畑で見られ、その優雅にバランスを保ったまま飛ぶ姿とワインの味わいを重ね合わせたデザイン。

受賞歴： CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO：金メダル

商品コード： EP059

JANコード： 8054392540066

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