

DI SIPIO MONTECIANO D'ABRUZZO

ディ・シピオ モンテプルチアーノ・ダブルツツオ



生産地	イタリア アブルツツオ州
生産者	DI SIPIO ディ・シピオ
葡萄品種	モンテプルチアーノ
規格	DOP
醸造・熟成	
タイプ	赤 辛口
生産年	2016
容量	750ml
アルコール度数	13.5%VOL
サービス温度	16～18度
料理	魚・赤身の肉料理

紫がかったルビー色 強く 持続する香と繊細さが特徴で 葡萄を丁寧処理し 長時間果皮を浸し醸すことにより 心地よくしっかりとした味わいになっています チェリー リコリス ベリー系の果実が上品に香り 濃厚で包みこむような深い味わいを持つワインです

評価

93ポイント(5スターワイン)

アドリア海に面したアブルツツオ州。海からマイエツラ山に向かう途中にあるキエティに海拔300メートルほどの場所にある小さな村リパ・テアティーナは ワインと郷土料理で有名です。その場所にニコラ・ディ・シピオの農場があります 天然の湖水に恵まれ その水を使用して栽培を行う70ヘクタールの農園は 葡萄畑 オリーブ園 麦畑が広がっています 献身さ 愛情そして粘り強さをもって 葡萄を栽培しています