



campole®

地域特性表示ワイン:カンパーニア IGT

ブドウ種: アリアーニコ

栽培地域: ポンテラトーネ (CE)

ブドウ畑: アウデリーノ, Foglio 13, particella 50, 84

ブドウ畑面積: 4 Ha

ブドウ畑高度: 海拔 148 m

土壌タイプ: ポラゾン (天然凝灰石)

栽培法: ゲイヨー

1ha 当たりの本数: 5.200

1ha 当たりの収穫量: 8000Kg

収量: 65 %

収穫期: 10 月初頭

アルコール発酵: ステンレス製タンクにて置換を行いながら皮を 16 日間浸潤

マロラティック発酵: 80 hl イタリア製木桶のみ

洗練: 8 か月の瓶熟成

分析データ

アルコール: 13 %

酸度: 6.3 g/l

PH: 3.4

濃度: 31 g/l

明るい赤色、濃厚な果実と共に深みのあるスパイスの香りが特徴です。滋味があり、フサスグリとスパイスの香り、最後の新鮮さの上にある、濃厚な味わいです。

(ガンベロロッソ)