

ブランド名 (和) ファットリア・レ・プピッレ
ブランド名 (英) Fattoria le Pupille
商品名 (和) プピッレ ペロフィーノ
商品名 (英) Pupille Pelofino
格付 I.G.T. トスカーナ

定番				
	生産国	イタリア	商品コード	64296
	生産地域	トスカーナ	JANコード	8030967018710
	生産者名	ファットリア・レ・プピッレ	アルコール度数	14.0 % vol
	生産者名 (英)	Fattoria le Pupille	適温	16 °C ~ 18 °C
	生産年	2018年	栓の仕様	コルク
	色	赤	樽熟成	樽熟成 (無)
	味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
	ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	2,007円
	容量	750ml		
	ぶどう品種	サンジョヴェーゼ34 % カベルネ・ソーヴィニヨン33 % メルロー33 %		

マレンマを代表する品種サンジョヴェーゼに国際品種をブレンド。ブラックチェリーのような果実香が豊かでスパイスやスモークのニュアンスも感じられる。滑らかなタンニンと非常に凝縮味のある味わいが楽しめる。

色・香・味わい

▶色合いについて

濃鮮やかなルビーレッド。中心は黒みがかった深い色合い。

▶香りにについて

ブラックチェリーのような豊かな果実香やスミレの花の華やかな香り。スパイスやスモークのニュアンスも感じられる。

▶味わいについて

ふくよかさのある辛口フルボディ。アルコール感はやや高く、酸は中程度。まろやかな口当たりで、熟したブラックチェリーのような果実味や豊かなタンニンが溶け込み、凝縮感のある味わい。

受賞歴

2010年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 88点 / 100点満点
2008年 ヴィンテージ | Gambero Rosso (ガンベロ Rosso) | 2つ星

栽培方法・製法

▶栽培方法について

▶製法について

品種毎にステンレスタンクで醸造。発酵温度は24℃。2週間マセラシオン。マロラクティック発酵後にブレンド。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31 × 31.5 × 24
ケース重量(kg)	14.4	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	29.8 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.18		

このワインに合う料理は？

仔羊のロースト、サラミ、ハード、セミハードタイプのチーズ、アマトリチャーナ（ベーコンとトマトソースの Pasta）、アックアコッタ