

ブランド名（和）パッション・ナチュラ

ブランド名（英）Passione Natura

商品名（和）パッション・ナチュラ アクシオマ モンテプルチアーノ

商品名（英）Passione Natura Axioma Montepulciano

格付D.O.C. モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

定番

オーガニック



生産国	イタリア	商品コード	615965
生産地域	アブルッツォ	JANコード	8032894052102
生産者名	パッション・ナチュラ	アルコール度数	13 % vol
生産者名（英）	Passione Natura	適温	14 °C ~ 16 °C
生産年	2021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	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	2,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	モンテプルチアーノ100 %		

フレッシュ＆フルーティーな印象の、辛口のミディアムボディ。スムーズな口当たりでアルコール感は中程度。ストラクチャーがあり、クリーンな味わい。タンニンは細かく、香りにあるような赤系果実の味わいに溶け込んでいる。きれいな酸が味わいを引き締めている。

色・香・味わい

▶色合いについて

緑が紫色がかったルビーレッド。

▶香りについて

熟したラズベリーのような小粒の赤系果実に、イチジクやプラム、ダークチェリーの香り。ほのかに甘草や鉄のニュアンスも感じられる。

▶味わいについて

フレッシュ＆フルーティーな印象の、辛口のミディアムボディ。スムーズな口当たりでアルコール感は中程度。ストラクチャーがあり、クリーンな味わい。タンニンは細かく、香りにあるような赤系果実の味わいに溶け込んでいる。きれいな酸が味わいを引き締めている。

受賞歴

栽培方法・製法

▶栽培方法について

デメター認定のビオディナミ農法。生産地域は、グランサッソ国立公園に隣接したロレート・アブルティーノ。この地域では最もワイン造りに適した場所のひとつ。海拔300mの南東向きの畑で栽培。平均樹齢は10年。

▶製法について

手摘みで収穫。ステンレスタンクで発酵することで、フレッシュさとピュアな果実の香りを引き出す。ワイナリーはヴァッレ・レアーレと同等の品質基準で管理・運営されている。SO2の添加量は95mg/L。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31 × 26 × 17.5
ケース重量(kg)	8	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	29.5 × 8 × 8
単品重量(kg)	1.2		

このワインに合う料理は？

鶏肉のトマトソース煮、ウォッシュタイプのチーズ、ベスカトーレ（魚介類とトマトソースのパスタ）