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 ℃ ～ 18 ℃
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。

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		

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

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パスタ）、アクアコッタ

Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved