



TAURINO

タウリーノ族は7世代に渡ってぶどう栽培に関わってきた。1972年、コージモ氏が自社でのボトリングを始めサリーチェ・サレンティーノDOCワインを今の地位にまで引き上げた。その功績にタウリーノの存在は欠かせない。主に植樹されているブドウ品種はネグロアマロ種とマルヴァジア・ネーラ種である。そして常に地場品種の可能性を信じてワイン事業に関わった結果、代表的なワインであるノタルパナーロやパトリリオーネといった高評価を得るワインをつくり今の成功を収めることになった。現在は亡きコージモ氏の妻である、リータ氏と二人の子供、フランチェスコ氏とロザンナ氏がワイナリー経営の陣頭指揮をとっている。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Patriglione 2007 I.G.P. Puglia

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso

¥8,900 税抜

¥9,790 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネグロアマロ



コメント / Commento / Comment:

濃いガーネット色。熟した黒い果実やドライフルーツ、スパイスの香り。ボリュームある熟した果実味とアルコール感、柔らかな酸味としっかりしたタンニンを感じる味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Ciliegia, Cherry - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 重厚 - Lungo - Long

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

