

# Tempo al Vino

テンポ・アル・ヴィーノは、プーリア州サレントのスコラ・サルメンティから派生したワイナリーで、若い醸造家シルビア・フォルミーリがワインを造っています。彼らの若いブドウ畑は海からわずかな距離にあり、オーガニック農法で栽培され、古代から使われているプーリアの伝統的なアルパレッコ仕立てで管理されています。ネグロアマーロやプリミティーヴォといった地域固有の品種が推進され、オーガニック農法の原則のもとで非常に高い基準で生産されています。

エトリヴァンが選んだ、プーリアの本質を伝える1本  
エトリヴァンがカジュアル価格帯のプーリアワインを扱うにあたり、最も重視したのは“価格に妥協しないクオリティ”です。その視点から選んだのが、スコラ・サルメンティが手がける《テンポ・アル・ヴィーノ》シリーズの2本、マルヴァジアとプリミティーヴォです。

これらのワインは、「安価だからこそ、品質に真剣に向き合う」という姿勢から生まれました。

## Primitivo LIANTO 2022 I.G.T. Puglia

度数: 12.5 - 生産本数: 12,000 - 赤 Rosso

¥2,650 税抜

¥2,915 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% プリミティーヴォ



### コメント / Commento / Comment:

スパイシーでバランスの取れた、温かみのある強烈なプリミティーヴォ。長い果実の余韻と、ザクロや地中海ハーブの花や果実の香りが特徴。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 8 / Giorni / Days  
自然 (野生) 酵母 Lievito autoctono  
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 6 / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 2 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Ciliegia, Cherry - デーツ, Datteri, Dates - ジャム, Confettura, Jam -

ボディ / Struttura / Body: ライト Light 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: デリケート - Delicato - Delicate

コンセプト / Concetto / Concept: 中間的 Meta'

