



イタリアワイン試飲会
BORSA VINI 2020

出展者情報

2020年11月30日-12月1日, 東京



ACETAIA FONDO MONTEBELLO アチェタイア・フォンド・モンテベッロ



格付名	ROSÈ VINO SPUMANTE
製品名	PENINSOLA ROSÈ DOSAGE ZERO
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2005
地域	フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州ウディネ
ブドウ品種	メルロー100%
海拔	5 m
土壌	粘土質
仕立て	ドッピオ・カポヴォルト仕立て
ha 当たりの収穫量	150
植密度	中密度、3,000 本~6,000 本/ha
醸造	ロゼ用のクラシックな醸造方法
熟成	ステンレスタンク
サービス温度	6°C
相性のよい料理	典型的なイタリアンスタイルのアペリティフ。たとえば、サルーミ類(生ハムやサラミなど)や、脂肪の旨味が際立つ深い味わいのチーズによく合います。ロゼの繊細でエレガントなタンニンとストラクチャーは、アペルティーヴォの時に飲まれる料理を引き立てるだけでなく、どのような食事にもマッチします。
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格	€5.5
memo	