



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



CASA LUCCIOLA  
カーサ・ルッチョラ

Verdicchio di Matelica  
Denominazione di Origine Controllata  
Integratamente prodotto e imbottigliato da:  
As. agr. Casa Lucciola di Crastini Luca  
Via. Casalicchio 42, 62029 Matelica MC Italia  
www.casalucciola.it  
ICQRF MC4828 foto n. CL-24-020  
PRODOTTO IN ITALIA - PRODOTTO IN ITALY  
Contiene Solfiti - Contains Sulphites - Enthält Sulfite  
e 750 ml 14% vol

  
Casa Lucciola  
Verdicchio di Matelica DOC  
2019



Da una piccola fattoria, coltivati con cura di una buona agricoltura, tutti i vigneti di Casa Lucciola sono a conduzione biologica. Insieme alle migliori uve, la natura ci regala il "terroir" del Verdicchio di Matelica. Un vino a fermentazione naturale, che ogni anno si ripete ogni anno racconta qualcosa in più.

格付名	VERDICCHIO DI MATELICA DOC
製品名	CASA LUCCIOLA
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2019
地域	マルケ州マテリカ
ブドウ品種	ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ 100%
海拔	430 m
土壌	主に粘土質。所々に砂が混じり、石灰を豊富に含む。
仕立て	グイヨ・サンプル仕立て、グイヨ・ドゥーブル仕立て
ha 当たりの収穫量	70
植密度	中密度 (3,500 本/ha)
醸造	ソフトプレス。温度管理のもと、土着酵母を用いたゆっくりとした発酵。
熟成	スチールタンク内で7か月間のシュール・リー熟成。その後は瓶内熟成。
サービス温度	10°C
相性のよい料理	魚のプリモピアット、リゾット、魚のスープ、ホワイト・ラザニア、白身肉の料理、半熟成タイプのチーズ
認証	オーガニック
受賞歴	-
現地小売価格	€15
memo	