



イタリアワイン試飲会
BORSA VINI 2020

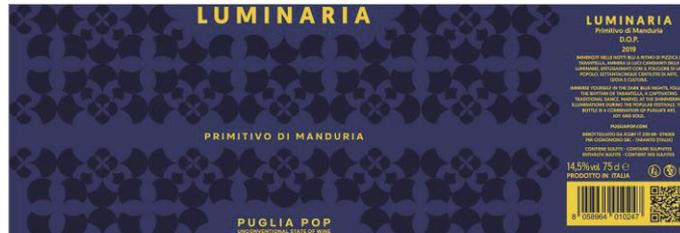
出展者情報

2020年11月30日-12月1日, 東京



CIGNOMORO

チーニョモ一口



格付名	PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
製品名	PUGLIA POP LUMINARIE
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2019
地域	プーリア州マンドゥーリア
ブドウ品種	プリミティーヴォ 100%
海拔	47 m
土壌	酸化鉄を豊富に含む粘土質の赤土
仕立て	アルベレッコ仕立て
ha 当たりの収穫量	45
植密度	3,000 本/ha
醸造	ブドウは8月末から9月初旬の間に手摘みで収穫し、小箱に入れます。15~18日間、果帽を浸し、定期的にデレスタージュを行ないながら、非常にゆっくりとした自然発酵を進めます。次のマセラシオンの段階は果皮を付けたままで行われ、さらに12~15日間、後発酵させます。
熟成	テラコッタのアンフォラで4か月、オークのバリック樽でさらに6か月
サービス温度	18°C
相性のよい料理	大きめのロースト、肉の煮込み、ジビエ、長期熟成タイプのチーズ
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格	€12.90
memo	