



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

チーニョモーロ



格付名	NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGP
製品名	PUGLIA POP TRIGLIA
格付	I.G.T. / I.G.P.
ヴィンテージ	2019
地域	プーリア州サレント
ブドウ品種	ネグロアマーロ 100%
海拔	89 m
土壌	粘土質
仕立て	スパッリエーラ仕立て
ha 当たりの収穫量	90
植密度	4,000 本/ha
醸造	ブドウは 10 月中旬から手摘みで収穫し、小箱に入れます。12 時間のマセラシオン。テラコッタのアンフォラの中で、土着酵母を使って 10~12 日間、非常にゆっくりとした自然発酵を行います。
熟成	アンフォラで 6 か月、瓶内で 3 か月の熟成
サービス温度	12℃
相性のよい料理	甲殻類と寿司。サーモンやマグロはもちろん、鴨やラムのデリケートな料理との相性も最高です。
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格	€11.25
memo	