



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



COLLEQUIETO コッレクイエート



格付名	VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO
製品名	COLLEQUIETO VERDICCHIO
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2019
地域	マルケ州イエージ
ブドウ品種	ヴェルディッキオ 100%
海拔	270 m
土壌	土の表面は中程度の密度、やや粗いテクスチャー。地下 2 メートルには深い粘土の層。
仕立て	グイヨ仕立て
ha 当たりの収穫量	98
植密度	4,000 本/ha
醸造	小さなケースに収穫されたブドウは、ただちに『コールドソーク法』(SO2)で冷却し、つづいてソフトプレス(窒素圧搾)を行います。その後、モストはすぐに 0~4℃に冷却され、3 日間の静置デカンテーションを実施。モストが清澄化された後、温度を 16~18℃まで上げて発酵を開始します。発酵は約 20 日間続きます。その後、ワインは約 3 か月間スチールタンク内で熟成した後、瓶詰めされます。
熟成	ステンレスタンクで 3 か月
サービス温度	12℃
相性のよい料理	冷たい前菜と温かい前菜、寿司と刺身、ホワイトソースの Pasta、シーフードグリル
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格	€2.8
memo	