



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	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
製品名	COLLEQUIETO MONTEPULCIANO
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2019
地域	アブルツォ州テーラモ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ 100%
海拔	170 m
土壌	土壌は中程度の密度、やや粗いテクスチャー。粘土を含む。
仕立て	コルドーネ・スペロナート仕立て
ha 当たりの収穫量	120
植密度	4,000 本/ha
醸造	収穫されたブドウは、すぐにソフトプレスを行います。その後、モストはステンレスタンクに入れられ、約 26~28°Cの温度で果皮と一緒に発酵を開始。発酵は約 18 日間続きます。発酵完了後、果皮を取り除き、タンジェンシャル・フィルターで濾過した後、約 3 か月間スチールタンクで休ませてから瓶詰めします。
熟成	ステンレスタンクで 3 か月
サービス温度	16°C
相性のよい料理	トマトやミートソースの Pasta。グリルやローストした肉料理。ラム肉、サルーミ(生ハムやサラミなど)、熟成タイプのチーズ
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格	€2.3
memo	