



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	ROSSO PICENO DOC
製品名	COLLEQUIETO ROSSO PICENO
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2019
地域	マルケ州イェージ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ 65% / サンジョヴェーゼ 35%
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、ただちにソフトプレス(窒素圧搾)にかけられます。その後、モストはステンレスタンクに移され、約 26~28°Cの温度で果皮とともにマセラシオンが行なわれます。発酵日数は約 10~12 日間です。発酵が完了した後は、果皮を取り除き、タンジェンシャル・フィルターで濾過し、3~4 か月間スチールタンクでブレンドした後、さらに 3~4 か月間の瓶内熟成を行います。
熟成	ステンレスタンクで 3~4 か月
サービス温度	16°C
相性のよい料理	ピッツァ、トマトソースの Pasta、肉のグリル焼き、シャルキュトリー、ミディアム/ハードタイプのチーズ。
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格	€2.8
memo	