



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



### FEUDORO SELEZIONE フェウドローロ・セレツィオーネ



格付名	LINEA CLASSICA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
製品名	FEUDORO SELEZIONE
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2018
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・ディ・マンドゥリア 100%
海拔	200 m
土壌	石灰質、粘土質
仕立て	アルベレッコ仕立て
ha 当たりの収穫量	5,000
植密度	中密度
醸造	破碎・除梗の後、25~26°Cの温度管理下で 6~7 日間のマセラシオン。発酵が終わった段階で、ソフトに絞り出し、圧搾します。
熟成	ステンレスタンク
サービス温度	18°C
相性のよい料理	ローストポークのパイ、猪肉。伝統的料理では、馬肉のシチュー、ブラチョーラのトマトソースかけ、ロースト・ラムのポテト添え。
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格	€4.50
memo	