



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・セレツィオーネ



格付名	LINEA CLASSICA NEGROAMARO SALENTO IGP
製品名	FEUDORO SELEZIONE
格付	I.G.T. / I.G.P.
ヴィンテージ	2019
地域	プーリア州
ブドウ品種	ネグロアマーロ・サレント 100%
海拔	200 m
土壌	粘土質
仕立て	スパツリエーラ仕立て
ha 当たりの収穫量	4,500
植密度	高密度
醸造	破碎と除梗の後、モストは 24~25°Cにの温度管理下で 6~7 日間、果皮のまま浸漬されます。
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	うさぎ肉のシチュー、鴨胸肉のフライパン焼き。伝統料理としては、レンズ豆とソーセージ、ズッキーニのパルミジャーナ、レバーの詰め物のトルチネッリ。
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格	€3.35
memo	