



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 SALICE SALENTINO RISERVA DOP
製品名	FEUDORO SELEZIONE
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2016
地域	プーリア州
ブドウ品種	ネグロアマーロ 80% / マルヴァジア・ネーラ 20%
海拔	200 m
土壌	粘土質
仕立て	アルベレッコ仕立て、スパツリエーラ仕立て
ha 当たりの収穫量	4,500
植密度	中密度
醸造	破碎と除梗の後、モストは 24~25°Cの温度管理下で 6~7 日間、果皮ごとマセラシオンされます。
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	サーロインステーキ、スカロツピーネ、じゃがいものシチュー。伝統料理では、サレント風パルミジャーナ、ミートボールのフライ、レンズ豆とソーセージ。
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格	€3.80
memo	