



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



GOTTO D'ORO

ゴット・ドーロ



格付名	ROMA DOC ROSSO
製品名	VINEA DOMINI
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2018
地域	ラツィオ州カステッリ・ロマーニ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ、サンジョヴェーゼ
海拔	250 m
土壌	火山性の土壌
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	70
植密度	4,000~5,000 本/ha
醸造	赤ワイン
熟成	フランス産オーク樽で6か月
サービス温度	14℃
相性のよい料理	スパイスをきかせた肉のグリル。アーティチョーク入りアニメツラ(シビレ)、ローマ風トリッパ、コーダ・アツラ・ヴァッキナラ(牛テールのトマト煮込み)、コラテツラ(モツ煮込み)といったローマの郷土料理の数々。
認証	-
受賞歴	ROMA DOC ROSSO 2017: 『ベルリン・ワイン・トロフィー2020』で金賞受賞。 ROMA DOC ROSSO 2017: ルカ・マローニ年鑑『ミリオリー・ヴィーニ・ディタリア 2020 (イタリアのベスト・ワイン 2020)』 95/100 点 ROMA DOC ROSSO 2017: 『ガンペロ・ロツソ 2021』で1 ビッキエーレ。
蔵出し価格	€4.50
memo	