



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



iLAURI

イラウリ



格付名	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
製品名	LE PINCIAIE
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2015
地域	アブルツォ州
ブドウ品種	モンテプルチャーノ・ダブルツォ
海拔	300 m
土壌	主に石灰質
仕立て	オーバーヘッド・トレリス仕立て
ha 当たりの収穫量	12.000
植密度	低密度
醸造	自社ブドウ畑で手摘みされたモンテプルチャーノ品種のブドウのみを用いて醸造。脱梗後、厳選した酵母を用いて 14 日間アルコール発酵。この期間、ワインは澱引きとデレスタージュによって酸素を供給されます。
熟成	発酵が完了すると、フランス産オーク樽でマロラクティック発酵に移行し、容量 300 リットルの中から強程度に焦がしたフランス産オークの新樽でさらに 12 か月間熟成させます。ワインはその後、濾過・安定化され、瓶詰めされます。瓶内熟成は最低 12 か月間。
サービス温度	18°C
相性のよい料理	ラムの串焼き、赤身肉の料理、ジビエ、ラムのロースト、熟成タイプの羊乳チーズ
認証	SQNPI, ISO 22000
受賞歴	『ベルリン・ワイン・トロフィー』金賞受賞。『韓国ワインチャレンジ』金賞受賞。
蔵出し価格	€6
memo	