



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       |  |