



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	IGT COLLINE PESCARESI
製品名	NORA
格付	I.G.T. / I.G.P.
ヴィンテージ	2017
地域	アブルツォ州ペスカーラ
ブドウ品種	シャルドネ
海拔	300 m
土壌	石灰を多く含む。砂 41%、シルト 28%、粘土 37%。
仕立て	グイヨ仕立て
ha 当たりの収穫量	12000
植密度	中密度
醸造	8月下旬に厳選された房を手摘みで収穫した後、除梗・破碎されたブドウをステンレスタンクでコールド・マセラシオン。その後、ソフトプレスを行います。清澄化されたモストは、16℃に温度管理されたステンレスタンクで12日間、厳選された酵母を用いて発酵させます。
熟成	ステンレスタンク、瓶内熟成
サービス温度	10℃
相性のよい料理	シーフード、牛肉(ファッソーネ種)のタルタルステーキ
認証	SQNPI, ISO22000
受賞歴	『サクラ・アワード』金賞受賞
蔵出し価格	€4.5
memo	