



イタリアワイン試飲会
BORSA VINI 2020

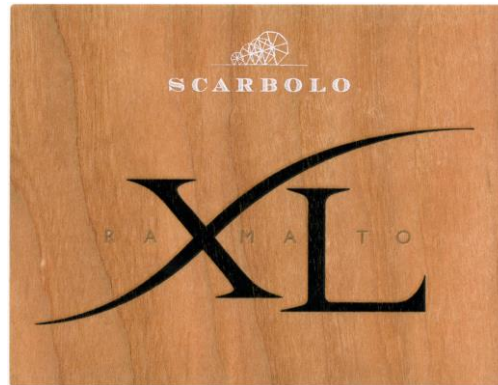
出展者情報

2020年11月30日-12月1日, 東京



SCARBOLO

スカルボロ



格付名	FRIULI GRAVE PINOT GRIGIO DOC
製品名	XL
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2016
地域	フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州グラウヴェ
ブドウ品種	ピノ・グリージョ 100%
海拔	57 m
土壌	バランスの良いシルト質土壌
仕立て	グイヨ仕立て
ha 当たりの収穫量	60
植密度	5,600 本/ha
醸造	除梗・破碎したブドウはステンレスタンクに入れられ、19~21℃の温度で 12 日間マセラシオン発酵を実施。その後、ラッキングとプレスを行いません。
熟成	容量 20 ヘクトリットルのスラヴォニア/フランス産オーク樽で 22 か月間熟成。最初の 8 か月間は細かな澱とともに寝かせます。12 月末まで毎週バトナージュを実施。出荷までの半年間瓶内で熟成させます。
サービス温度	15℃
相性のよい料理	イベリコ豚のほほ肉と椎茸のホワイト・アマトリチャーナ
認証	SQNPI (サスティナブル)
受賞歴	-
蔵出し価格	€7
memo	