



イタリアワイン試飲会
BORSA VINI 2020

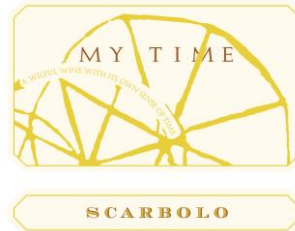
出展者情報

2020年11月30日-12月1日, 東京



SCARBOLO

スカルボロ



格付名	BIANCO I.G.T. VENEZIA GIULIA
製品名	MY TIME
格付	I.G.T. / I.G.P.
ヴィンテージ	2013
地域	フリウリ-ヴェネツィア・ジュリア州グラウヴェ
ブドウ品種	シャルドネ 40% / ソーヴィニヨン 30% / フリウラーノ 30%
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	5,800 本/ha
醸造	最高のヴィンテージだけを醸造。3種類の品種のブドウを同時に収穫し、除梗・破碎した後、ソフトプレスにかけます。得られたモストを冷却し、静置デカンテーションにより清澄化を行ないます。フランス産オーク樽内で、18~20℃の温度を保ちながら、厳選された酵母の力によって発酵させます。
熟成	ワインは、同じ発酵容器で12か月間熟成しますが、最初の8か月間は細かい澱の上で寝かせます。12月末まで毎週バトナージュを実施。その後、ステンレスタンクでさらに12か月間、そして出荷までの5か月間瓶内で熟成させます。
サービス温度	13℃
相性のよい料理	オルティカ(イラクサ)と海老のラビオリ、トリュフ、ヘーゼルナッツやレモン入りバターソース
認証	SQNPI (サスティナブル)
受賞歴	『ワイン・スペクテイター』92点獲得。ジャンシス・ロビンソン 17点。ジェームス・サックリング 92点。
蔵出し価格	€10.5
memo	