



イタリアワイン試飲会
BORSA VINI 2020

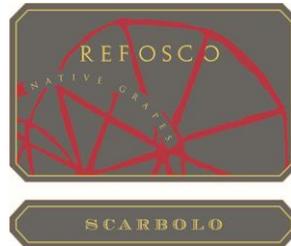
出展者情報

2020年11月30日-12月1日, 東京



SCARBOLO

スカルボロ



格付名	ROSSO I.G.T. VENEZIA GIULIA
製品名	REFOSCO
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・ジューリア州グラウヴェ
ブドウ品種	レフォスコ・デル・ペドウンコロ・ロッソ 100%
海拔	57 m
土壌	バランスの良いシルト質壤土
仕立て	グイヨ仕立て
ha 当たりの収穫量	70
植密度	5,800 本/ha
醸造	最高のヴィンテージだけを醸造。最初は通気の良いところで水分の 60%が蒸発するまで陰干しをします。その後、除梗・破砕されたブドウは、フランス産オークのオープン樽に入れ、23~25°Cで発酵させます。残りの房は収穫してすぐに除梗・粉砕し、ステンレスタンクで 23~25°Cで発酵させます。12 月まで毎日、回数を減らしながら、熟した果皮とブドウの種から甘いタンニンだけを抽出し、色を最高の状態にするために、キャップの充填とルモンタージュを行っています。そのあとは、ラッキングとアサンブラージュを進めていきます。
熟成	フランス産オーク樽で 36 か月間熟成。そのあと出荷までの半年間瓶内で熟成させます。
サービス温度	17°C
相性のよい料理	京都産の鹿のソテー、栗のモスタルダとレフォスコ・ソース添え
認証	SQNPI (サスティナブル)
受賞歴	『ワイン・スペクテイター』 90 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 91 点。
蔵出し価格	€10.5
memo	