



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



TENUTA PATRUNO PERNIOLA
テヌータ・パトルーノ・ペルニオーラ



| | |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 格付名 | IGT PUGLIA |
| 製品名 | STRIALE |
| 格付 | I.G.T. / I.G.P. |
| ヴィンテージ | 2019 |
| 地域 | プーリア州 |
| ブドウ品種 | |
| 海拔 | 380 m |
| 土壌 | 粘土質、石灰質。スケルトンや鉄分ミネラルを豊富に含有。 |
| 仕立て | プーリア式スパッリエーラ仕立て |
| ha 当たりの収穫量 | 40 |
| 植密度 | 中密度 |
| 醸造 | 25kg 入りのケースに手摘みで収穫したブドウを除梗。得られたモストは、8~10°Cに冷却され、自然な清澄化を行なうために、12~18 時間マイクロマセラシオンを実施します。ソフトプレスとスタティック・デカンテーションの後、清澄化されたモストは 16~18°Cの温度で発酵されます。発酵の終了時に粗い澱から分離し、約 3 か月間細かい澱の上で熟成させます。すべての工程はスチールタンク内で行われます。熟成は、スチールタンクで約 3 か月、瓶内で約 2 か月。 |
| 熟成 | スチールタンク内で約 3 か月、瓶内で約 2 か月熟成してから出荷します。 |
| サービス温度 | 8°C |
| 相性のよい料理 | アペリティフ、魚や白身肉の料理、ソフトチーズ |
| 認証 | - |
| 受賞歴 | 『ワイン・マスターズ・チャレンジ 2020』で銀賞受賞 |
| 蔵出し価格 | €6.5 |
| memo | |