



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	