



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	LENOS
格付	I.G.T. / I.G.P.
ヴィンテージ	2018
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	プーリア式スパツリエーラ仕立て
ha 当たりの収穫量	45
植密度	中密度
醸造	25kg 入りのケースに手摘みで収穫した後、破碎・除梗したブドウを、最初の 24 時間は 5~8°Cの温度でマセラシオンを行ない、その後の約 20 日間は 24~28°Cの温度でアルコール発酵を行ないます。これは、ワインの芳香成分を増強し、ポリフェノール成分や色の最適な抽出を行なうための工程です。その後は、ゆっくりとしたマロラクティック発酵が続くことで、調和のとれた味わいが生まれます。
熟成	スチールタンクで約 1 年、軽くトーストしたフランス産オークのバリック樽で約 6 か月間、その後瓶内で約 4~6 か月間熟成させてから販売されます。
サービス温度	16°C
相性のよい料理	本格的なプリモピアット、赤身肉やジビエのロースト。中程度熟成のチーズ、ドライフルーツ。
認証	-
受賞歴	『ジルベール&ガイヤール・インターナショナル・チャレンジ 2020』で金賞受賞(92/100 点)。 『インターナショナル・ベルリン・ワイン・トロフィー 2020』で銀賞受賞。 『インターナショナル・ワイン・マスターズ・チャレンジ』で銅賞受賞。
蔵出し価格	€6.9
Memo	