



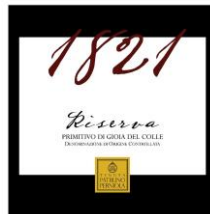
イタリアワイン試飲会
BORSA VINI 2020

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	GIOIA DEL COLLE
製品名	1821 RISERVA
格付	D.O.C. / D.O.P.
ヴィンテージ	2013
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	70~80年のプーリア式アルベレッコ仕立て
ha当たりの収穫量	25
植密度	中密度
醸造	破碎・除梗したブドウを、最初の24時間は5~8℃の温度下でマセラシオンを行ない、その後の10日から20日間は24~28℃の温度下でゆっくり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2~3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8~12か月間、その後瓶内で最低でも6か月間熟成させてから出荷されます。
サービス温度	18℃
相性のよい料理	しっかりとしたストラクチャーを持ちながらも、非常にエレガントで、きわめて心地よいワインです。本格的な料理、赤身肉のロースト、ブラザート(肉の煮込み)、ジビエ、熟成タイプのチーズ、ドライフルーツなどによく合います。
認証	-
受賞歴	『フランクフルト・インターナショナル・トロフィー 2019』で金賞受賞。『インターナショナル・ワイン・マスターズ・チャレンジ 2020』で金賞受賞。『インターナショナル・ベルリン・ワイン・トロフィー 2019』で金賞受賞。『インターナショナル・アジア・ワイン・トロフィー 2019』で金賞受賞。『セレツィオーネ・デル・シンダコ 2019』で金賞受賞。『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(93/100点)。『ヴィーニ・ブオーニ・ディタリア 2020/2021』でコロナ受賞。『インターナショナル・AWC 2019』で銀賞受賞。
蔵出し価格	€19