



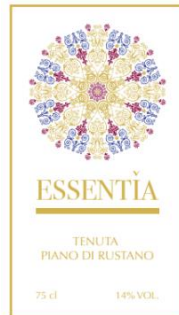
イタリアワイン試飲会
BORSA VINI 2020

出展者情報

2020年11月30日-12月1日, 東京



TENUTA PIANO DI RUSTANO
テヌータ・ピアノ・ディ・ルスターノ



格付名	MALVASIA BIANCA DI CANDIA MARCHE IGT E MIELE - BEVANDA AROMATIZZATA
製品名	ESSENTIA
格付	I.G.T. / I.G.P.
ヴィンテージ	2017
地域	マルケ州
ブドウ品種	マルヴァジア・ビアンカ・ディ・カンディア 100%
海拔	400 m
土壌	中程度のテクスチャー。やや粘土質で、石灰質を含む。
仕立て	ドッピオ・カポヴォルト仕立て
ha 当たりの収穫量	100
植密度	4,600 本/ha
醸造	房ごとソフトプレスを行なった後、ステンレスタンク内で温度を管理しながら発酵させます。 発酵工程の半ばで蜂蜜を加えます。
熟成	ステンレスタンクで 18 か月熟成。そのうち 2 か月は酵母発酵。
サービス温度	13°C
相性のよい料理	熟成タイプのチーズや、甘酸っぱい味わいの多国籍料理、肉料理や魚料理との洗練された組み合わせにうってつけ。メディテーション・ワインとしても最適です。スペックとローリエを用いたポーク豚ヒレ料理。
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格	€5.8
memo	