



イタリアワイン商談会  
**BORSA VINI 2021**

2021年10月25、26日 東京  
出展社情報

**ANTONUTTI**

**アントヌッティ**



**ワイン 2**

格付名	DOC FRIULI
製品名	BERTRANDO
格付	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2018
地域	フリウリ-ヴェネツィア・ジューリア州フリウリ
ブドウ品種	シャルドネ、フリウラーノ、ソーヴィニヨン
海拔	150m
土壌	モレーン由来の赤い粘土を含んだ、小石の多い平野
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	60
植密度	4,000 本/ha
醸造	アロマが完全に成熟したブドウを夜明けに収穫。除梗後、約 12 時間のコールドマセラシオンを経て、ソフトプレスにかけます。一番搾りのモストだけが、ステンレスタンクでゆっくりと部分的に発酵するという繊細な工程に移されます。モストは容量 225 リットルのフランス産オークのバリックでアルコール発酵を続け、酵母細胞の溶解を促すために定期的にバトナージュを行います。シュル・リーの期間は 6 か月以上。このプロセスによって、ワインは発酵・熟成を経て特徴づけられ、安定します。
熟成	瓶詰め後、約 1 年の瓶内熟成を経て出荷します。
サービス温度	10°C
相性のよい料理	チーズフォンデュとの相性が素晴らしいほか、アスパラガスのフランやトリュフ入り目玉焼き、魚介類ではカンパチのカルパッチョなどとの相性も抜群です。
認証	-
受賞歴	『チヴィルタ・デル・ベレー』金賞、『ワイン・プレジャーズ』ルカ・マローニ 97 点。
蔵出し価格または国内希望小売価格	3,600 円（税別）※日本未発売の為参考価格
memo	