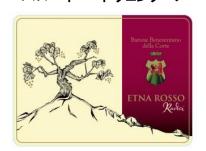


## BARONE BENEVENTANO パローネ・ベネヴェンターノ



## ワイン3

格付名	ETNA ROSSO
製品名	RADICI
格付	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2017
地域	シチリア州エトナ
ブドウ品種	ネレッロ・マスカレーゼ、ネレッロ・カップッチョ
海抜	700m
土壌	火山性砂質
仕立て	アルベレッロ
ha 当たりの収穫量	6000
植密度	高密度
醸造	醸造:ステンレスタンクで約 10 日間のマセラシオン(発酵が終わるまで)。
熟成	ステンレスタンクで 1 年、異なるタイプとサイズ(チェストナットの大樽とオークのバリック樽)
	で1年の熟成。
サービス温度	18°C
相性のよい料理	サルーミを盛り合わせた前菜、トマトソースを使った風味ゆたかなプリモピアット、肉のセコン
	ドピアット。
認証	-
受賞歴	_
蔵出し価格または 国内希望小売価格	€9.50
l .	

memo