



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

## BIXIO PODERI ビクシオ・ポデーリ



### ワイン1

格付名	AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO
製品名	BIXIO
格付	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2017
地域	ヴェネト州
ブドウ品種	コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネツラ
海拔	300m
土壌	土壌は砂・粘土質で、乾燥に強い。
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	40
植密度	5,000 本/ha
醸造	ブドウの成熟度と健全さを慎重に確認したうえで、最高の房だけを選び、管理された環境で60日から90日かけて乾燥。発酵後、オーク大樽(25 HI)で2年以上熟成。瓶詰め前にステンレスタンクでデカンテーション。約4か月間の瓶内熟成。
熟成	大樽で2年間
サービス温度	20°C
相性のよい料理	ローストミート、グリルミート、熟成チーズ
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格または国内希望小売価格	希望小売価格 7,535 円 (税込)
memo	