



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 2**

格付名	BIFERNO DOC RISERVA
製品名	CAMILLO DE LELLIS
格付	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2013
地域	モリーゼ州
ブドウ品種	モンテプルチャーノ、アリアニコ
海拔	500m
土壌	モリーゼ州の特徴は、温暖な気候と、粘土や石灰岩からなる土壌、そして海岸沿いの沖積平野では砂地が広がっていることです。
仕立て	コルドーネ・スペロナート
ha 当たりの収穫量	12
植密度	4,000 本/ha
醸造	収穫されたブドウは除梗された後、特徴的なアロマを抽出するために 12~14℃で発酵前のマセラシオンが行われます。発酵とマセラシオンは 25~27℃に温度管理された状態で 15~20 日間。その間にアルコール発酵とマロラクティック発酵が完了します。ワインはその後、最低でも 36 か月間、樽の中で熟成されます。
熟成	大樽で 3 年間
サービス温度	20℃
相性のよい料理	赤身や白身肉のロースト、鶏肉、ジビエ、サルーミ、ミックスグリルなどよく合います。
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 2,057 円 (税込)
memo	