



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

CANTINA DELSIGNORE カンティーナ・デルシニョーレ



ワイン 3

格付名	COSTE DELLA SESIA DOC SPANNA
製品名	LA CROTTA
格付	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2018
地域	ピエモンテ州
ブドウ品種	ネッビオーロ(スパンナ)
海拔	380m
土壌	火山起源の土壌。斑岩、花崗岩、鈣物や鉄鈣物に富み、平均 pH は 5。
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	70
植密度	中密度
醸造	28～30℃に温度管理されたステンレスタンクで発酵させた後、7 日間のマセラシオンを実施。
熟成	フランス産オークのバリックで 10 か月、さらにステンレスタンクと瓶内で熟成。
サービス温度	18℃
相性のよい料理	サルーミ各種、中期熟成や長期熟成のチーズ、しっかりとしたプリモピアット、リゾット、赤身の肉
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格または国内希望小売価格	非公表
memo	