



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

CANTINE POVERO

カンティーネ・ポーヴェロ



ワイン1

格付名	BAROLO DOCG
製品名	PRIORE
格付	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2016
地域	ピエモンテ州ランゲ
ブドウ品種	ネッビオーロ 100%
海拔	322m
土壌	粘土質、石灰質
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	7200
植密度	5,000 本/ha
醸造	発酵槽: 温度管理されたステンレスタンク。発酵温度: 28~30°C。 発酵期間: 12~15 日。マロラクティック発酵: 20°Cで実施。
熟成	オークの大樽で 38 か月間熟成
サービス温度	18°C
相性のよい料理	ロースト肉、ジビエ肉、熟成チーズ。
認証	ヴィーガン
受賞歴	『デキャンター』92 点、ロベルト・パーカー90 点。
蔵出し価格または国内希望小売価格	5,320 円 (税別)
memo	