



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 3

格付名	PIEMONTE CHARDONNAY
製品名	BORGIO LAME FLIPOT
格付	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2020
地域	ピエモンテ州モンフェッラート
ブドウ品種	シャルドネ 100%
海拔	322m
土壌	石灰質の砂と粘土
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	9500
植密度	6,000 本/ha
醸造	除梗・冷却:10~12°C。コールド・マセラシオン:1 気圧での 10~12 時間のソフトプレス。 ナチュラル・デカンテーション:12 時間。発酵槽:温度管理されたステンレスタンク。 発酵温度:15~16°C。発酵期間:15~20 日。
熟成	2~3 か月のシュル・リー
サービス温度	8°C
相性のよい料理	食前酒、前菜、ベジタリアンのメニュー、魚料理
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格または国内希望小売価格	1,540 円 (税別)
memo	