



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

CIGNOMORO

チンニョモーロ



ワイン 2

格付名	PUGLIA IGP
製品名	6 ANIME
格付	I.G.T./I.G.P.
ヴィンテージ	2019
プーリア州	プーリア州
ブドウ品種	プリミティーヴォ、ネグロアマーロ、ススマニエッロ、ネロ・ディ・トロイア、マルヴァジア・ネーラ、アリアニコ
海拔	350m
土壌	粘土質
仕立て	スパツリエーラ
ha 当たりの収穫量	90
植密度	3,500 本/ha
醸造	ブドウは 8 月末から 9 月初旬の間に手摘みで収穫し、小箱に入れます。15～18 日間、果帽を浸し、定期的にデレスタージュを行いながら、非常にゆっくりとした自然発酵を進めます。次のマセラシオンの段階は、果皮を付けたままで行われ、さらに 12～15 日間、後発酵させます。
熟成	フランス産バリックで 8 か月間
サービス温度	18°C
相性のよい料理	赤身肉、ハードチーズ
認証	-
受賞歴	金賞:『コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル』、『ムンドウス・ヴィーニ』、『ベルリン・ワイン・トロフィー』、『アジアン・ワイン・トロフィー』
蔵出し価格または国内希望小売価格	3,949 円 (税込)