



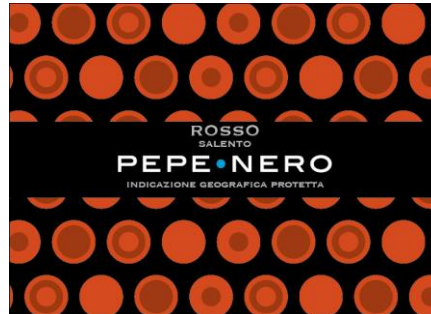
イタリアワイン商談会

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3

格付名	PUGLIA IGP
製品名	PEPENERO ROSSO
格付	I.G.T./I.G.P.
ヴィンテージ	2020
地域	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、マルヴァジア・ネーラ
海拔	300m
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	ステンレスタンク
サービス温度	16°C
相性のよい料理	パスタ、サルーミ、白身肉
認証	-
受賞歴	-
蔵出し価格または国内希望小売価格	2,200円(税込)
memo	